

クリ「ぼろたん」の貯蔵に伴う品質変化とその対策

[要約]

クリ「ぼろたん」は貯蔵により剥皮性が向上するが、貯蔵期間が長くなると健全果率が下がることもあるため、0～-1℃で貯蔵する。収穫後速やかに貯蔵するか、予冷することで貯蔵後の障害果の増加を抑制できる。

農業総合センター園芸研究所

平成 25 年度

成果
区分

普及

1. 背景・ねらい

クリ「ぼろたん」は渋皮が剥けやすい品種とされているが、貯蔵に伴う品質等の変化についての知見は充分ではない。県内では品種別に貯蔵・出荷に取り組んでいる産地があり、出荷・販売のより一層の有利化・適正化を図る必要がある。

そこで、「ぼろたん」の貯蔵に伴う剥皮性や品質等の変化について明らかし、有利販売および安定供給の推進に資する。

2. 成果の内容・特徴

1) クリ「ぼろたん」は貯蔵期間が長くなるほど剥皮性が向上し、数秒（概ね5秒以内）程度で剥ける果実の割合が多くなる（図1）。

2) まれに剥皮性が劣ることがある（図2の収穫直後）が、剥皮性は貯蔵により向上し、また貯蔵温度が高いほど向上する（図2）。

3) 貯蔵期間が長くなると、剥皮果肉の表面に変色や萎^{しな}びのある果実や、腐敗等の障害果が増加する傾向が見られ、その傾向は貯蔵温度-1℃より+2℃で顕著である（図3）。

4) 貯蔵までの3～7日間、果実を常温で保管すると、貯蔵後に障害果が多くなる。直ちに0℃貯蔵できない場合でも、10℃程度の予冷を行うことにより貯蔵後の障害果率の増加を抑えることができる（図4）。

3. 成果の活用面・留意点

1) 剥皮性や障害果の発生は年次等による差が認められる。

2) 各データは、果実をLDPEフィルムでハンカチ折り包装し、所定の温度・期間貯蔵し、剥皮前に1周傷を入れ、100℃3分間のブランチングにより剥皮したものである。

3) 剥皮方法や剥皮果肉の取扱い方法等は、平成22年度主要成果「渋皮がむきやすいクリ「ぼろたん」の加工・利用法—むき方と食べ方—」を参照する。

4. 具体的データ

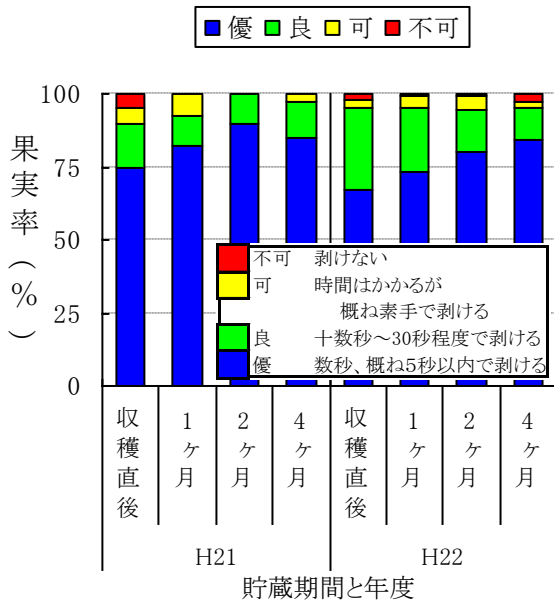


図1 貯蔵期間による剥皮性の変化
※ 貯蔵温度は-1℃

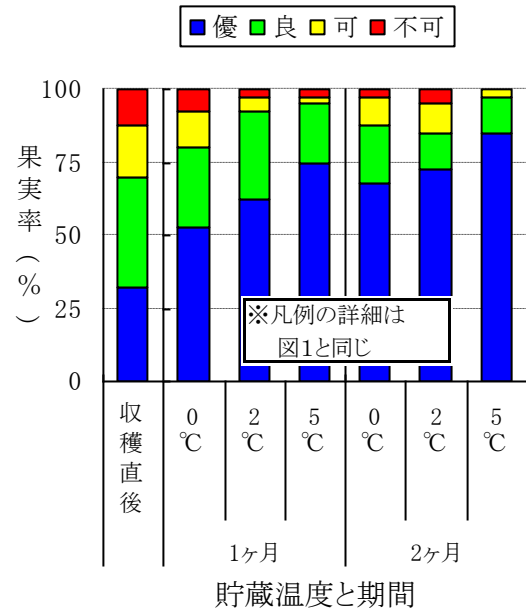


図2 貯蔵温度による剥皮性の変化

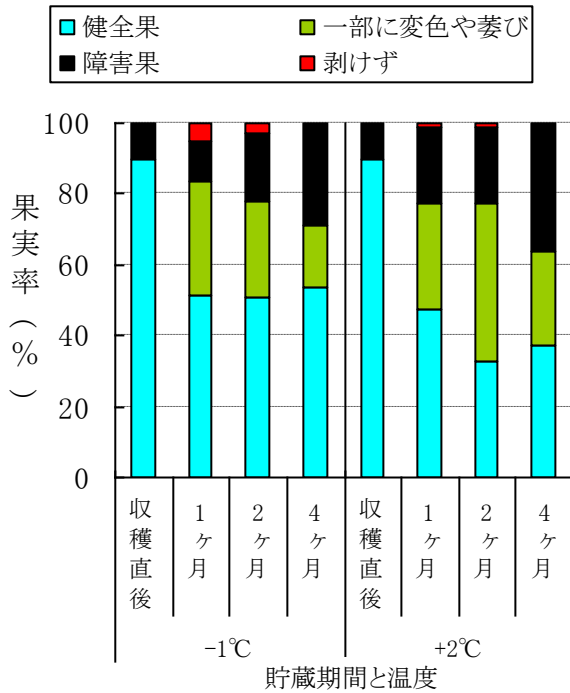


図3 貯蔵温度が品質に与える影響
※ 0～4ヵ月後に剥皮

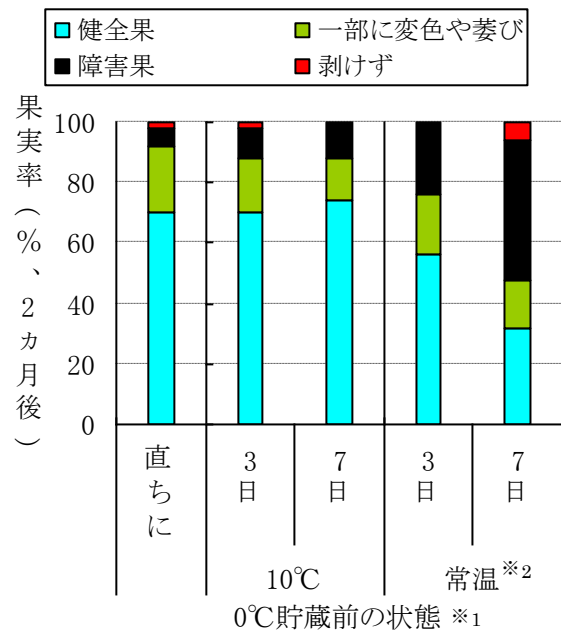


図4 貯蔵までの温度が品質に与える影響
※1 横軸記載の条件で一時保管した後 0℃で2ヶ月貯蔵、剥皮、調査した。
※2 常温：空調のない倉庫で一時保管。平均温度 20.6℃

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

クリ「ぼろたん」に適した加工方法の開発・利用技術の確立・平成 24～26 年度・流通加工研究室