

事項	りんご「あおり27」(千雪)の軟性やけ発生防止対策		
ねらい	りんご「千雪」の貯蔵中の低温障害である軟性やけ発生防止対策を明らかにしたので参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 「千雪」の軟性やけ発生の特徴</p> <p>貯蔵1、2か月後から褐色の斑紋を呈し、症状が進むと帯状にヤケドをした状態となり、わずかにくぼむ。障害部と健全部の境界が明瞭であり、後に障害部から腐敗することが多い。</p> <div data-bbox="668 669 1093 1057" data-label="Image"> </div> <p>写真 「千雪」の軟性やけ</p> <p>2 「千雪」の軟性やけ発生防止対策</p> <p>収穫後、常温下(10℃程度)で5～7日間保持してから冷蔵庫に搬入する。この場合の貯蔵性は従来通り普通冷蔵で2か月程度である。</p>		
期待される効果	りんご「千雪」の貯蔵ロス低減による安定供給が図られる。		
利用上の注意事項	貯蔵する場合は、収穫日や収穫後の管理状況を明確にし、本対策を必ず実施する。		
問い合わせ先(電話番号)	りんご研究所 栽培部 (0172-52-2331)	対象地域	県下全域
発表文献等	平成22～23年度 試験研究成績概要集(りんご研究所)		

【根拠となった主要な試験結果】

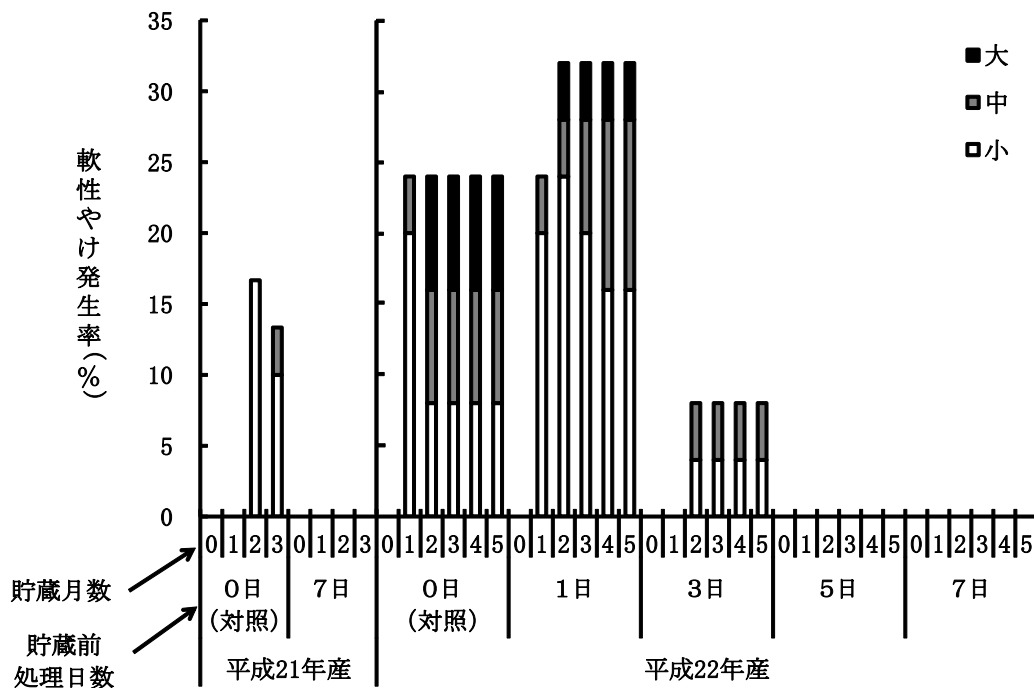


図1 りんご「千雪」の貯蔵前処理が軟性やけの発生に及ぼす影響（平成21～22年 青森りんご研）

(注) 1 貯蔵前処理

平成21年産：10/19に収穫後、倉庫内（10℃程度）で7日間静置

平成22年産：10/22に収穫後、10℃恒温下で1～7日間静置

2 貯蔵条件

0℃、普通冷蔵

3 軟性やけの発生程度

小：軟性やけの面積が果面の10%以下、中：10～25%、大：25%以上

表1 貯蔵前処理したりんご「千雪」の貯蔵後の果実品質（平成22年 青森りんご研）

貯蔵月数	果重 (g)	硬度 (lbs)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ML)	食味評価
0 (収穫時)	261 n. s.	18.7 d	14.2 b	0.310 d	○
1	262	17.5 c	14.0 ab	0.264 c	○
2	258	16.5 bc	13.8 ab	0.229 c	○
3	262	15.6 b	13.2 a	0.191 b	△
4	261	14.3 a	13.7 ab	0.156 ab	×
5	256	13.2 a	13.3 a	0.129 a	×

(注) 1 貯蔵前処理

10/22に収穫後、10℃恒温下で7日間静置

2 貯蔵条件

0℃、普通冷蔵

3 アルファベット

Tukeyの多重検定により異符号間に1%水準で有意差あり。n. s. は有意差なし。

4 食味評価

○：良好、△：軟質果が混入しやや不良、×：軟質果が多く不良