

# ブドウ「シャインマスカット」の冷蔵による長期保存法

福島県農業総合センター果樹研究所栽培科

## 1 部門名

果樹-ブドウ-その他

## 2 担当者

湯田美菜子、額田光彦、阿部和博、斎藤祐一

## 3 要旨

ブドウ「シャインマスカット」を10月9日に収穫し、0.5°Cで冷蔵した果実は、9月22日に収穫し同条件で冷蔵したものと比較して、果皮色の黄化及び軸の褐変の発生が少なく、12月中旬までの保存が可能である。

- (1) 青色袋を使用し、10月9日に収穫した果実は、9月22日に収穫したものに比べて酒石酸が低かったが、他の品質に差はなかった(表1)。
- (2) 10月9日に収穫した果実を0.5°Cで12月18日まで70日間冷蔵したところ、9月22日に収穫して、同条件で87日間冷蔵した果実に比較して、果皮の黄化及び軸の褐変の発生が少ないことから、12月中旬までの長期貯蔵の可能であった(表1)。

表 ブドウ「シャインマスカット」の収穫期の違いが果実品質と貯蔵性に及ぼす影響

収穫日	果皮色		糖度		酒石酸		糖酸比		軸の褐変 (指數)
	(指數)	収穫時	(°Brix)	貯蔵後	収穫時	(g/100ml)	貯蔵後	(糖度／酒石酸)	
	収穫時	貯蔵後	収穫時	貯蔵後	収穫時	貯蔵後	収穫時	貯蔵後	貯蔵後
9月22日	2.1	2.9	16.9	18.4	0.31	0.25	54.1	74.4	4.3
10月9日	2.0	2.0	17.0	17.7	0.27	0.28	63.0	63.3	2.0
F検定	n.s.	**	n.s.	n.s.	*	n.s.	n.s.	n.s.	**

注1)\*\*、\*はそれぞれ危険率1%、5%で有意差あり(分散分析)。N=4

注2)果実はカラー袋(青色)を使用したものを用い、0.5°C設定の冷蔵庫に12月18日まで貯蔵した。

注3)果皮色指数:1(濃緑色)~5(黄色)、収穫目安は2~3。

注4)軸の褐変指数:0(褐変なし)、1(0~25%褐変)、2(26~50%)、3(51~75%)、4(76~100%)、5(黒変)

## 4 成果を得た課題名

- (1)研究期間 平成26年度
- (2)研究課題名 本県オリジナル品種・新品種・一般品種の生育及び栽培特性(新品種の生育及び栽培特性調査)
- (3)参考となる成果の区分 (指導参考)

## 5 主な参考文献・資料