

香川県農業試験場研究報告 第56号(2003年10月) 25-34

農業試験場府中果樹研究所が育成したサルナシ「香粹」について、収穫適期と貯蔵方法を明らかにするため、収穫時期、貯蔵温度、脱気包装フィルムの厚さの違いが、果実品質と貯蔵性に及ぼす影響を検討した。

1. 「香粹」の収穫適期は、果肉硬度で $3.0\sim 3.3\text{ kg/cm}^2$ 、糖度計示度で $9\sim 10\%$ の時期であった。また、その時の成熟日数は約165日で、満開日からの日別平均気温の積算値は約 4030°C であった。
2. 果肉硬度と食味の関係により「香粹」の適熟状態の果肉硬度は $1.5\sim 2.0\text{ kg/cm}^2$ であった。
3. コンテナ貯蔵では 0°C 貯蔵により、まだポリ脱気包装による貯蔵では 0.05 mm 厚フィルムを用い 5°C 貯蔵することにより、90日程度の長期貯蔵が可能であった。

キーワード：サルナシ、香粹、キウイフルーツ、収穫適期、貯蔵