

イチゴの作型と品種別果実の性状及び貯蔵に伴う品質の変化

太田勝美・小早川弘文・中道謹一・真部正敏*・三賀ゆうこ*・樽谷隆之*

出荷熟度のイチゴ(宝交早生,麗紅,春香,ひみこ,照香,明宝)について作型,品種別に適宜品質調査を行い(1~6),併せて短期間貯蔵(10°C,20°C)し品質の動きと品種特性について若干の調査を行った(7,8)。

1. 果肉硬度は作型,採取期のいかにかわらず麗紅が最も高く,反対に宝交早生は低かった。
2. 有機酸は春香が最も高く,次に麗紅で宝交早生はそれらよりかなり低かった。有機酸組成はクエン酸が主体でリンゴ酸は宝交早生,明宝が約20%に対し麗紅はほぼその2倍の値であった。
3. 全糖のうち非還元糖より還元糖の割合がかなり高かったが,品種間での差異はあまりなかった。
4. アスコルビル酸は春香がいくらか低いほかは,品種間であまり差異は認められなかった。
5. アントシアニン色素含量は品種間差異が顕著であり,麗紅が特に高く宝交早生に比べて1.4~2.8倍であった。
6. 分析及び官能テスト結果から,麗紅は生食,加工のどちらにも適し,宝交早生は生食用として優れていた。その他の品種はこれよりやや劣った。
7. 貯蔵中果肉硬度,糖度,アスコルビン酸については変動はあるが,一定の変化の傾向はいずれも認められなかった。
8. 貯蔵中有機酸量はやや増加した。また,アントシアニン量もほぼ増加したが,品種により著しく異なり,麗紅,宝交早生は約1.5~3倍の増加であったが,明宝はほとんど変化が認められなかった。
9. 出荷熟度果の品質,貯蔵中の品質のいずれにおいても品種間差異は認められたが,作型間の差異はつかめなかった。