

成熟および追熟に伴うスモモ果実の品質の変化

野田啓良

スモモ果実(メスレー品種)の成熟および追熟に伴う品質の変化を調べた。

1. 樹上においては、熟度の進行にともない果肉の軟化着色が急速に起り、全糖含量とくに非還元糖含量が著しく増加した。酸含量はわずかに減少した。
2. 収穫後の追熟中において、果肉の軟化、着色は樹上での変化と同様であった。酸含量もわずかに減少した。しかし、還元糖含量および非還元糖含量はほとんど増加せず、追熟果の品質は収穫時の熟度に影響された。
3. 果汁中の主要な糖はグルコース、フラクトース、シュクロースであった。樹上成熟果にはシュクロース、追熟果にはグルコースが多かった。
4. 以上の結果により、収穫後、外観的には一応正常な追熟が起っているように見えるが、品質的には大きな差異を生じており、これが追熟果の食味が樹上成熟果より劣っている要因と考えられた。