

スモモ「メスレー」の追熟に及ぼす温度とエチレン処理の影響について検討した。

1. 20°C, 25°C, 27.5°C, 30°Cで追熟したところ, 20°Cでは果肉の軟化や着色等の追熟現象に伴い呼吸量とエチレン生成量が増加した。25°Cではエチレン生成量は増加しなかったが, 追熟現象は進んだ。27.5°Cでは果肉の軟化は進んだが, 着色は抑制された。呼吸量やエチレン生成量は増加しなかった。30°Cでは果肉の軟化や着色が阻害され追熟現象は進行せず, 呼吸量の増加やエチレン生成は認められなかった。
2. 500ppm エチレン処理すると, 20°Cおよび 25°Cでは追熟現象の進行に伴い, 呼吸量とエチレン生成量は増加したが, 27.5°C以上ではエチレン生成量の増加は認められなかった。30°Cでは果肉の軟化や着色の進行も認められなかった。
3. 30°C, エチレン濃度 500ppm の環境に保持すると, 果肉の軟化や着色が進行し呼吸量は増加したが, エチレン生成量の増加はわずかであった。
4. 20°Cで 16 時間, 250ppm エチレン処理をして, 30°Cへ移行させると, 果肉の軟化や着色が進行し呼吸量は増加したが, エチレン生成量の増加はわずかであった。

キーワード：スモモ, 追熟温度, エチレン, ACC, 果肉硬度, アントシアニン