

課題名 ネーブルオレンジの予措方法及び貯蔵温湿度に関する試験

成果の要約 エチレン処理区は果皮のa値(赤色度)は高まるものの、へた落ち果の割合が高く、虎斑症の発生も常温貯蔵区と同程度であった。
加温処理、ハウス予措区はへた落ち、虎斑症の発生も軽減し、果皮のa値(赤色度)も高くなった。

第1表 予措方法と貯蔵後の減量、腐敗および品質

試験区	減量歩合	腐敗歩合	へた落ち%	コハン症%	果皮色a値	果実の品質					
						1果平均重	果肉歩合	果汁歩合	糖度計示度	果汁100ml中の固形物	クエン酸重
15℃ -80%区	14.7	5.6	8.9	15.6	42.6	196	82.5	65.1	11.3	11.33	0.948
ハウス予措区	9.3	4.4	6.7	13.3	43.0	198	80.0	67.6	11.5	11.62	0.958
カラーリング区	12.3	6.1	32.8	23.9	42.4	195	78.8	68.8	11.3	11.33	0.817
対照区	8.9	2.8	18.3	26.7	41.7	198	79.2	67.4	11.4	11.48	0.889

(注) 1982年4月15日に調査

第2表 貯蔵温湿度と貯蔵後の減量、腐敗および果実の品質

試験区	系統	減量歩合	腐敗歩合	へタ枯 (%)	コハシ (%)	果皮色 a 値	果実の品質					
							1果平均重	果肉歩合	果汁歩合	糖度計示度	果汁100ml中の固形物量	クエン酸
4℃-80%	白柳	6.7	0	3.3	20.0	39.1	174	75.8	65.5	11.6	12.62	0.856
	森田	6.8	0	0	33.3	40.5	168	75.2	65.1	11.7	11.77	1.002
	ワシ	8.5	0	0	34.0	40.8	167	75.8	61.5	11.3	12.43	0.919
	平均	7.3	0	1.1	29.1	40.1	170	75.6	64.0	11.5	12.27	0.926
4℃-90%	白柳	7.8	6.7	6.7	23.3	38.9	171	78.7	65.2	13.2	13.48	1.084
	森田	5.3	0	0	20.0	40.0	180	75.1	64.7	11.6	11.62	0.914
	ワシ	6.5	0	2.0	24.0	39.9	151	72.0	57.6	12.6	12.63	0.999
	平均	6.6	2.2	2.9	22.4	39.6	167	75.3	62.5	12.5	12.58	0.999
8℃-80%	白柳	8.4	0	6.7	40.0	40.9	166	77.7	60.2	13.2	13.38	0.902
	森田	8.3	0	0	20.0	43.1	164	76.8	58.4	12.4	12.41	1.004
	ワシ	9.9	0	8.0	24.0	43.9	168	73.6	56.4	12.4	12.45	0.868
	平均	8.9	0	4.9	28.0	42.6	166	76.0	58.3	12.7	12.75	0.925
8℃-90%	白柳	10.7	6.7	3.3	40.0	42.3	158	76.6	65.3	13.0	13.16	0.889
	森田	8.2	0	0	33.3	43.0	161	76.6	64.8	12.5	12.48	0.980
	ワシ	8.4	0	6.0	16.0	43.4	150	72.3	56.9	12.5	12.43	0.793
	平均	9.1	2.2	3.1	29.8	42.9	156	75.2	62.3	12.7	12.69	0.887
対照	白柳	9.6	0	20.0	30.0	41.6	174	80.0	61.4	12.5	12.60	0.862
	森田	10.0	0	6.7	20.0	42.0	165	75.8	64.8	11.8	11.99	0.981
	ワシ	10.9	2.0	18.0	12.0	43.6	139	73.8	63.9	12.4	12.50	0.905
	平均	10.2	0.7	14.9	20.7	42.4	159	76.5	63.4	12.2	12.36	0.916

注 ワシ=ワシントンネーブル

昭和57年度愛媛県果樹試験場南予分場成績