

課題名	29. 宮内伊予柑の追熟予措と貯蔵法について									
成果の約	貯蔵中の湿度が高く、果実の減量が小さい場合、へた落ち果の発生が多くなる傾向がみられ、減量が大きすぎると果皮のしおれが多くなった。									
成績	貯蔵温度 果実処理	処理	処理の概要							
<ul style="list-style-type: none"> 変温 高温-常温 常温 不織布包装 無包装 		<ul style="list-style-type: none"> 12月15日～3月18日まで10～12℃で変温 12月15日～1月16日まで15℃に設定 1月17日～3月18日まで常温貯蔵 12月15日～3月18日まで常温貯蔵 コンテナ内果実全体をハウス内張り資材の不織布でかるく包んだ 無処理 	湿度90%	湿度90%		湿度90%				
績	<p>1) へた枯れの発生は全体的に少なかった。</p> <p>2) へた落ちは果実減量の小さい区で発生が多い傾向がみられた。どの区でも3月上旬になるとへた落ちが急増した。</p> <p>3) 虎斑症は減量が多い区で発生が多い傾向がみられた。</p> <p>4) 果皮のしおれは果実減量をもっとも多い変温区で発生が多く、商品性が著しく低下した。</p>									
概要	第1表 果実の減量とへた枯れ、へた落ち、虎斑症の発生									
	調査日 処理	2/5	3/9	2/5			3/9			
		減量	へた枯れ	へた落ち	虎斑症	へた枯れ	へた落ち	虎斑症		
		(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	
留意点	<p>1. 不織布による包装は、へた落ちを助長する。</p> <p>2. 適正な量の貯蔵を行う。(1t/3.3m²)</p>									