

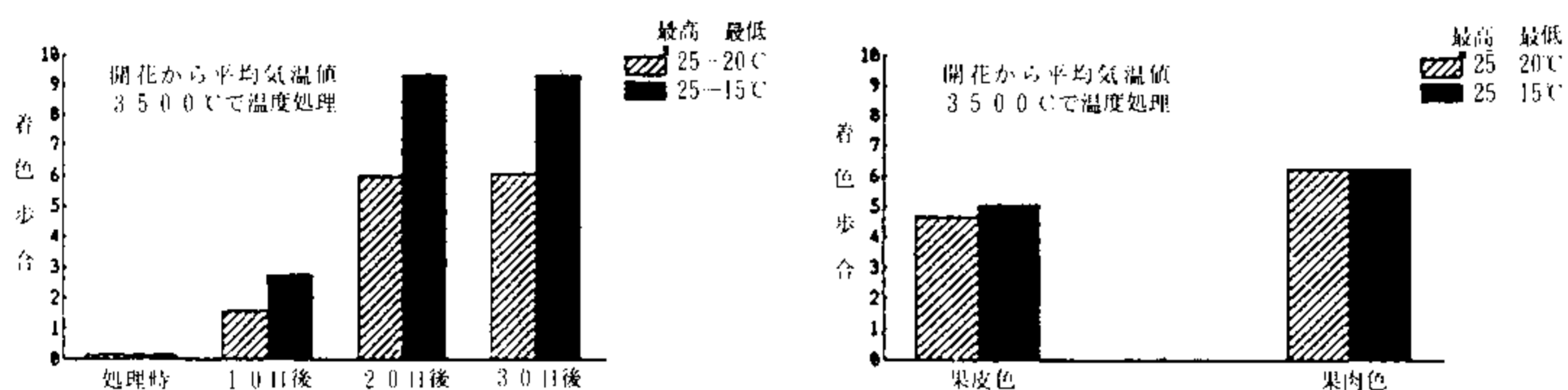
課題名

27. ハウスミカンの有効積算温度と果実品質

成果概要

- (1) 開花から3500℃後の温度処理では、25～15℃の温度で果皮の着色が進み、20日後には25～20℃との差が大きくなった。25～20℃の温度処理では、30日後も果こう部に緑色が残った。
- (2) 開花から4000℃後の温度処理では、果皮の着色歩合にはほとんど差はなかったが25～20℃では果こう部に緑色が残った。
- (3) 酸含量は25～20℃が25～15℃の温度よりかなり低くなったが、開花から4000℃後の温度処理でその差が顕著であった。
- (4) 糖度、果肉の着色にはほとんど差はなかった。
- (5) 成熟期の夜温を低くすると、果皮の着色は進むが、酸含量の減少は遅れる傾向が見られた。

成績



概要

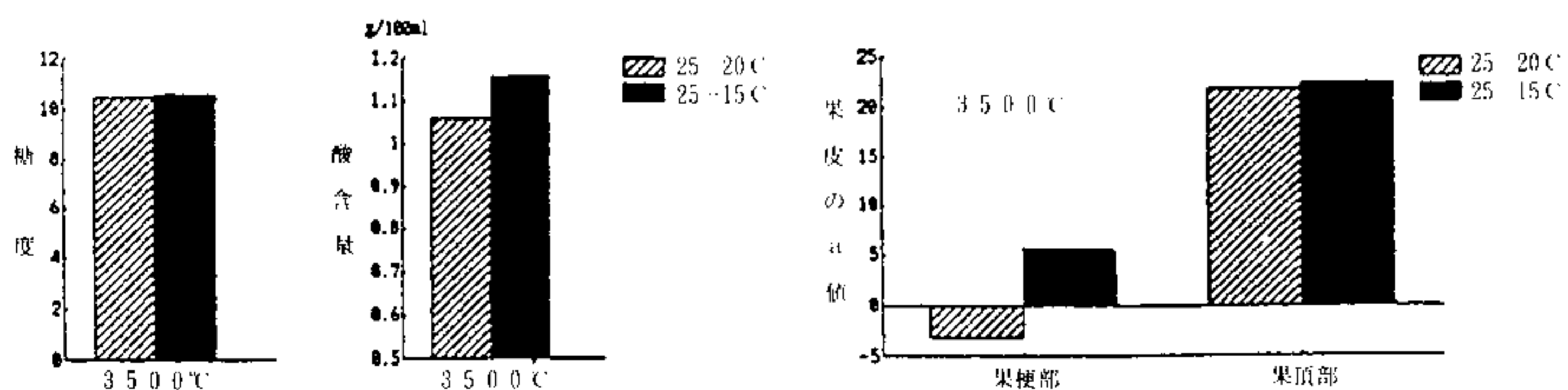
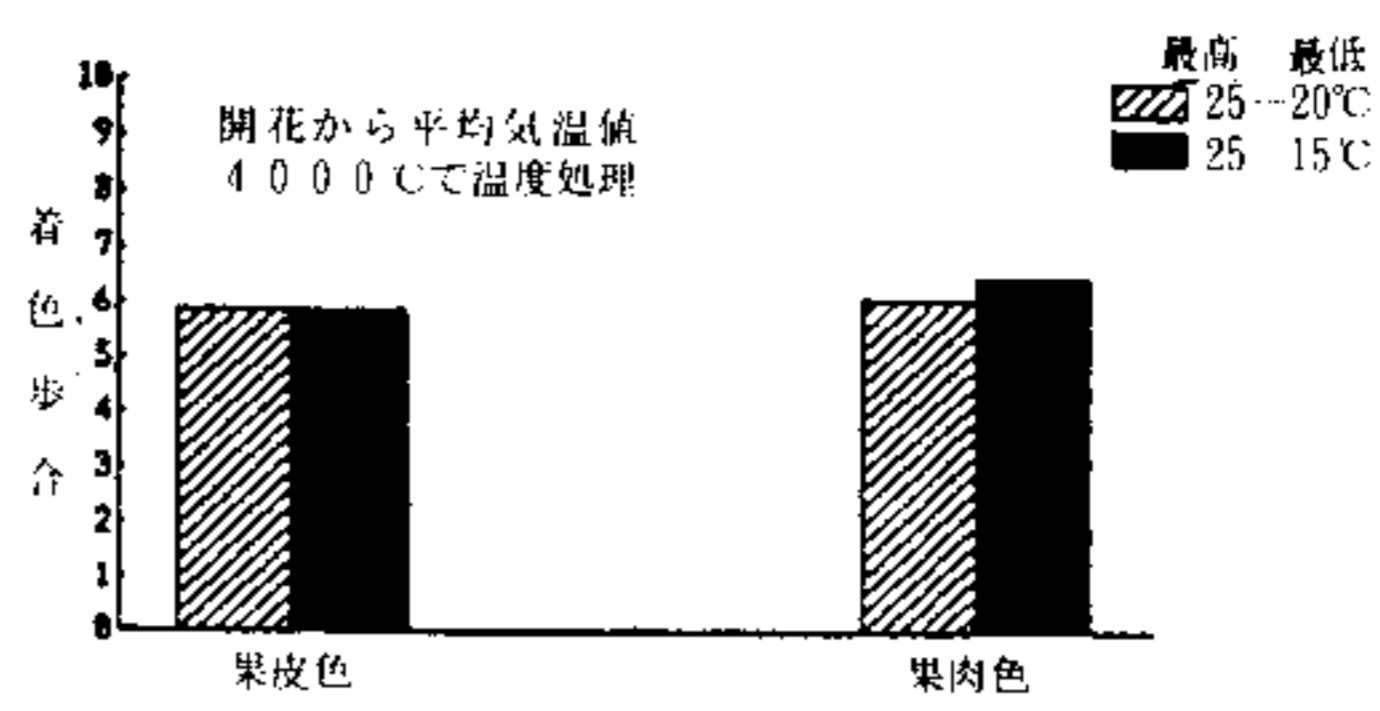
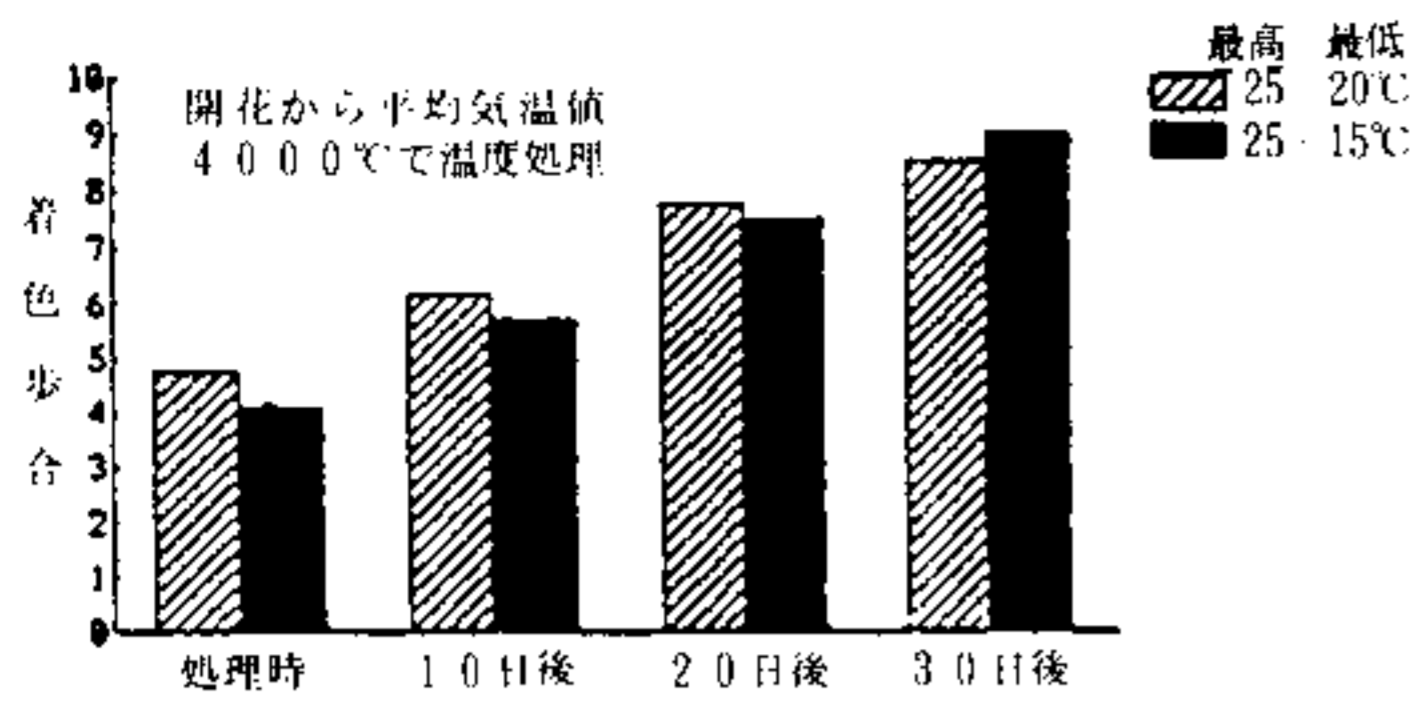


図1 開花後の積算気温3500℃からの温度処理と果実品質

成



績

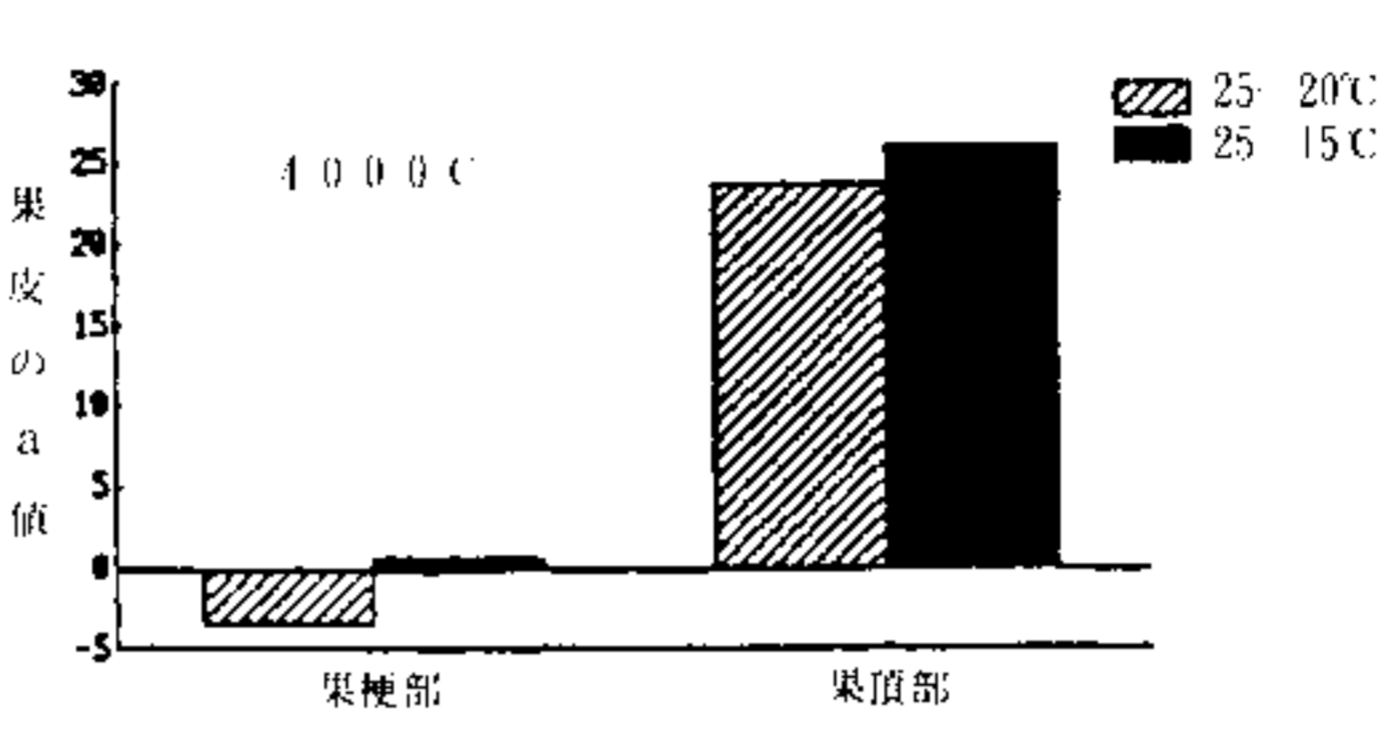
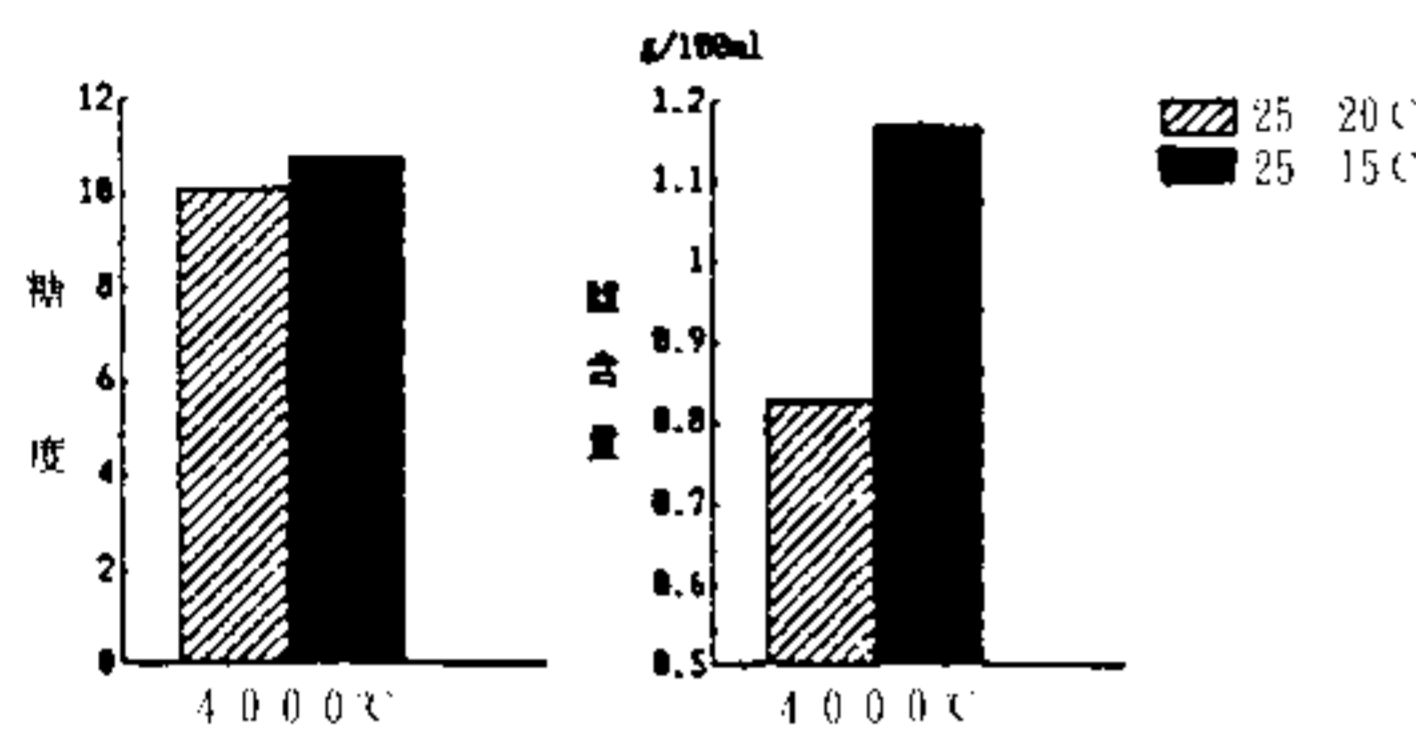


図2 開花後の積算気温4000℃からの温度処理と果実品質

概

要

(果樹試験場)

普及上の留意点