

ニホンナシ「凛夏^{りんか}」の果肉に発生する維管束褐変の軽減策

「凛夏」の果肉に発生する維管束褐変は、貯蔵中に発生し、地色4を目安にした収穫と25℃貯蔵で軽減できる

背景・目的

- ・ニホンナシ「凛夏」は大玉で、本県では盆前に収穫でき、発芽不良の少ない新品種として期待され、産地への導入が進行中
- ・近年、貯蔵中に果肉の維管束が褐変する障害が確認され、今後、現地で商品性等への影響が生産現場で懸念
- ・「凛夏」果肉の維管束褐変障害発生要因の解明と対策が必要

成果の内容

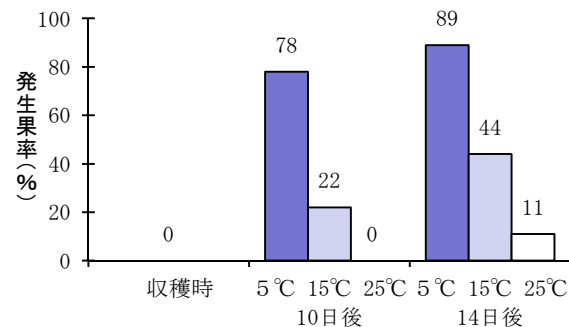
果肉の維管束褐変は、貯蔵中に発生し、低温や収穫終期で発生増加

1 維管束褐変障害の特徴

果肉の維管束が褐変する障害発生は収穫時には無く、貯蔵中に認められる

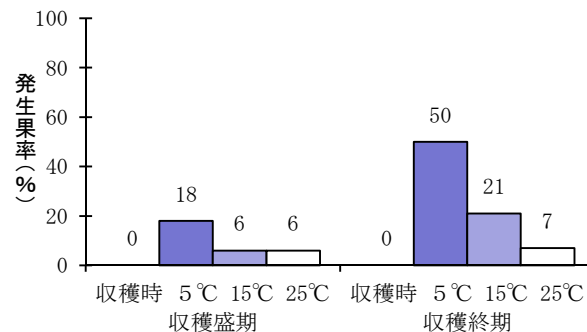
2 貯蔵温度と期間の影響

低温による貯蔵や貯蔵期間により発生果率が増加



3 収穫時期の影響

収穫終期には発生果率が上昇（果皮の地色が進むと発生増加）



4 軽減策

地色4を目安に収穫し、25℃貯蔵で発生の軽減が可能

期待される効果

- ・「凛夏」果肉の維管束褐変発生を軽減できることにより、安心できる出荷が可能

普及対象・範囲
ニホンナシ「凛夏」の生産者

