

カキ‘太天’の個包装ドライアイス脱渋

【要旨】カキ‘太天’の脱渋は‘西条’と同じようにドライアイスで行うと、果皮が黒変する障害や軟化が発生していましたが、ポリエチレン小袋に個包装後ドライアイス脱渋したところ、これらの障害を抑制することができました。

本県西部の柿産地では、鳥獣害を受けにくい渋柿晩生極大玉品種‘太天’が規模拡大指向農家を中心に導入されています。‘太天’は近年、人気の高い甘柿品種‘太秋’のサクサクした食感に酷似した品種ですが、県内産地で行われている通常のドライアイス(以下DI)脱渋では果皮の黒変や軟化等の障害が多く発生するため、この対策の確立が求められています。

これを受けて当センターでは、安価にこれらの脱渋中の障害を大きく減少させる方法を確認しました。

【個包装DI脱渋方法】

- ① 収穫した果実を個々に厚さ 0.05mm のA4サイズポリエチレン(以下PE)袋に封入
- ② 真空包装機で脱気しヒートシール個包装
- ③ 通常脱渋に使用する厚さ 0.06mm PE脱渋袋に個包装果実 10 個程度と重量比 0.6%のDIを併に封入・脱気
- ④ 段ボール箱に入れて室温(7~14℃)で5~7日静置

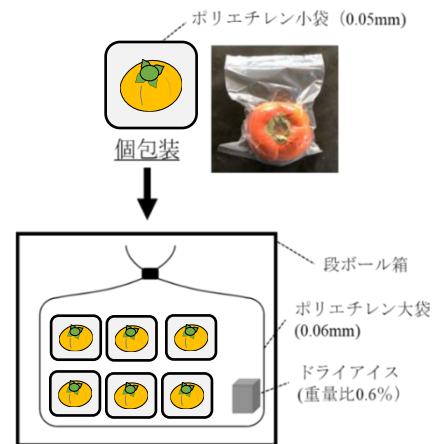


図1 個包装ドライアイス脱渋方法

【個包装DI脱渋の効果】

- ① 室温の場合、5~7日で脱渋が完了し、開封時の果皮の黒変、軟化は大きく抑制
- ② 室温で脱渋後、2℃貯蔵によって、30日程度は果皮の黒変、軟化を抑制

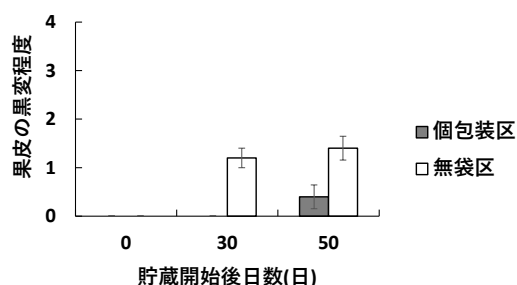


図2 個包装脱渋の黒変効果(2℃貯蔵)

黒変程度 0:黒変なし 1:一部黒変 2:1/4程度黒変 3:1/2程度黒変 4:全体黒変

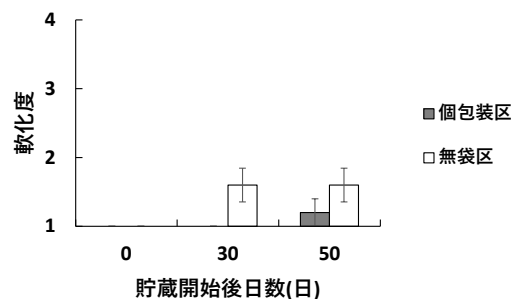


図3 個包装脱渋の軟化抑制効果(2℃貯蔵)

軟化度 1:十分硬い 2:全体軟だがしっかり 3:指押しで崩壊 4:軟弱、果皮破裂

【重点推進事項】中核的な担い手の確保、育成
【問い合わせ先】栽培研究部果樹園芸科 布野 克仁