

[成果情報名]小果柄付きのブドウ果粒を密閉容器で貯蔵すると日持ち性が良くなる

[要約]ブドウは小果柄を付けて果粒を一粒ずつに切り離し、密閉容器で貯蔵すると、常温での日持ち性が飛躍的に向上する。

[キーワード]ブドウ、果粒、貯蔵、日持ち性、常温、密閉、小果柄

[担当]三重科技セ・農業研究部・伊賀農業研究室

[代表連絡先]電話 0598-42-6354

[区分]関東東海北陸農業・果樹

[分類]技術・参考

[背景・ねらい]

一般的に、ブドウは果房単位で流通しているが、果粒単位で販売することにより、少量のブドウを手頃な価格で提供することができ、今まで購入量の少なかった消費者層への消費拡大を図ることができると考えられる。

果粒販売においても日持ち性の良いことが有利であると考えられるが、果房単位での長期貯蔵方法はあるものの、果粒単位での貯蔵に関する知見は少ない。そこで、ブドウ「巨峰」等を用いて、果粒での貯蔵性について明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 小果柄を1～2mmつけて、はさみでブドウ果房から果粒を切り離し、PET製の密閉容器に入れ、蓋をしっかりと閉める(図1、図2)。
2. 密閉容器で貯蔵した小果柄付きの果粒は、蓋無しや小果柄無しと比較して、蒸散が抑制される(図3)。
3. 果房の状態常温に放置すると、1カ月後には腐敗するが、密閉容器で貯蔵した小果柄付きの果粒は、常温で約1カ月間、低温(3℃)で約2カ月間、外観や食味が維持できる(表1)。

[成果の活用面・留意点]

1. 貯蔵するブドウは果軸が黄緑色の新鮮で健全な果実を使用する。
2. 「巨峰」以外にも「安芸クイーン」でも同様の結果が得られる。

[具体的データ]



図1 果粒の切り離し方



図2 貯蔵方法

注) この容器に水を入れて蓋をし、20℃の室温下に置くと、1カ月で約3%の水が蒸散する。

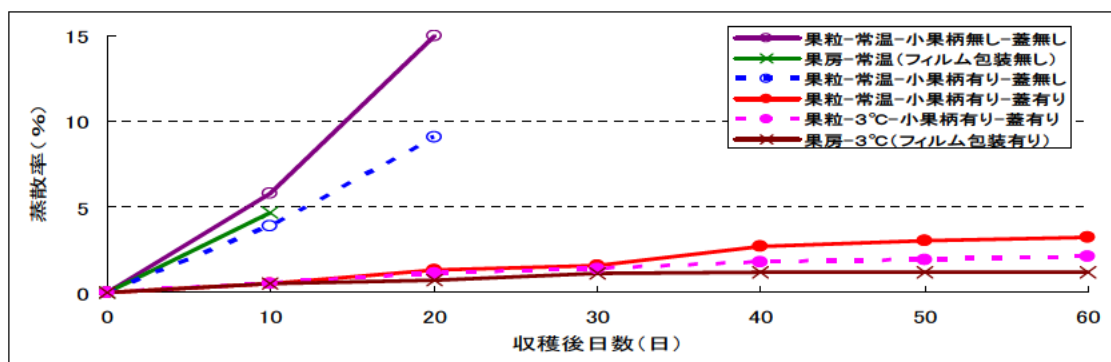


図3 貯蔵方法の違いが果粒の蒸散に及ぼす影響 (有核「巨峰」、2006年10月12日収穫)

注) 蒸散率 = (貯蔵開始時の重量 - 貯蔵後の重量) / (貯蔵開始時の重量) × 100

表1 貯蔵後の果実品質の推移 (有核「巨峰」、2006年10月12日収穫)

時期	処 理				果色	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	外観	触感	食味	商品性
	形態	温度	小果柄	蓋							
収穫時	-	-	-	-	5.6	15.4	0.39	◎	◎	◎	◎
1カ月後	果房	3℃	-	-	-	-	-	○	◎	◎	○
	果房	常温	-	-	-	-	-	×	×	×	×
	果粒	3℃	有り	無し	-	-	-	○	△	△	△
	果粒	3℃	有り	有り	-	-	-	◎	◎	◎	◎
	果粒	常温	無し	無し	-	-	-	×	×	×	×
2カ月後	果粒	常温	有り	有り	-	-	-	◎	◎	◎	◎
	果房	3℃	-	-	6.3	17.2	0.37	△	○	○	△
	果粒	3℃	有り	無し	6.0	17.6	0.50	×	×	×	×
	果粒	3℃	有り	有り	6.0	16.7	0.48	◎	○	○	○
	果粒	常温	有り	有り	6.3	16.4	0.47	◎	○	△	△

注) ◎:良好、○:わずかに不良、△:やや不良、×:不良

果粒はPET製密閉容器に入れた。果房3℃貯蔵はポリエチレンフィルムで包装した。

常温:0~30日の平均16.0℃(最高26.0℃、最低5.0℃)、31~60日の平均10.4℃(最高17.8℃、最低2.1℃)

[その他]

研究課題名:ブドウ新品種・粒販売に対応した大粒化技術確立事業

予算区分:県単

研究期間:2006~2009年度

研究担当者:輪田健二、西川豊