

農業共済新聞 千葉版 投稿

掲載号	8 月 4 週号	
筆者	所属	千葉県農林総合研究センター
	職名及び氏名	主任上席研究員 塩田あづさ
題名	果実の品質変化からみたナシ「王秋」の貯蔵期間	
備考	【表説明】写真 「王秋」果実	

【本文】

平成12年に品種登録された「王秋」は、チュウゴクナシとニホンナシの雑種に「新雪」を交雑して育成された10月中下旬に収穫できる晩生の赤ナシ品種です。果実は、紡錘形でチュウゴクナシに似ていて、700gぐらいになります。果肉は軟らかくち密で、酸味がややあり、食味は良好です。千葉県でも直売などで販売されています。

「王秋」は日持ち性が著しくよい品種で、室温でも30日以上は持つとされています。そこで、4℃の冷蔵庫内と冷暗所（直射日光が当たらない室内）でそれぞれ貯蔵した場合の果実品質の変化を調査し、好適な貯蔵期間を明らかにしました。冷蔵貯蔵では14～84日貯蔵しても、果重は収穫時と比較して0.3～1.6%の減少にとどまりました。果皮の着色は、一様には進まず、果実ごとに異なりました。硬度や糖度、pHはほとんど変化しませんでした。

一方、冷暗所で貯蔵した場合、果重は貯蔵期間が長いほど減少し、貯蔵85日後の果実では収穫時と比較して10%以上減少しました。表面色は、全ての果実が一様に赤く着色しました。硬度は貯蔵28日後頃から急激に軟らかくなりました。貯蔵42日後以降では、皮をむく際の感触はぐにゃりとしていました。糖度は、貯蔵期間が70日を超えると高くなりましたが、pHはほとんど変化しませんでした。

以上の結果から「王秋」の貯蔵期間は、冷蔵庫で貯蔵する場合は3か月までは品質に問題はありませぬ。冷暗所で貯蔵する場合は2か月程度までが良いでしょう。



「王秋」果実