

1-MCP処理をしたリンゴ「サワールージュ」の加工適性評価

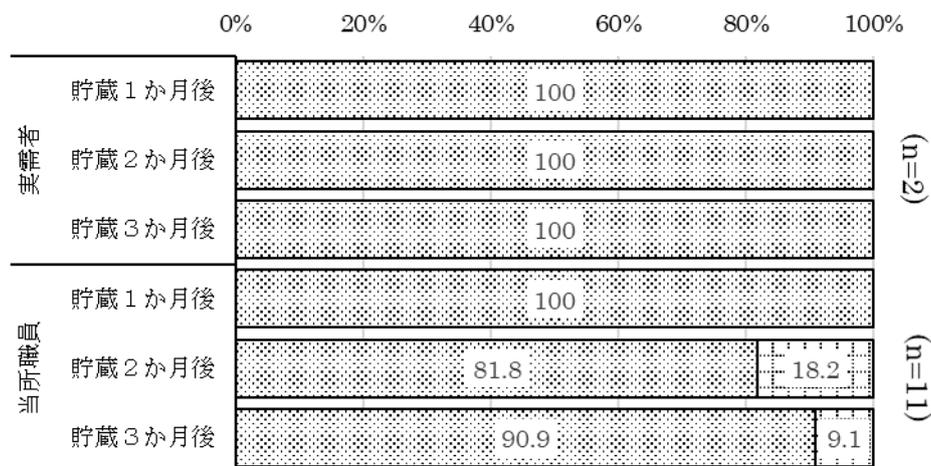
花き・果樹部 果樹チーム TEL:022-383-8134

研究の目的

リンゴ「サワールージュ」は、平成23年に品種登録された宮城県育成品種で酸味が強く加工に適しています。本品種に高い鮮度保持効果を発揮する薬剤「1-MCP」を処理し冷蔵貯蔵することにより、3か月以上果実品質を維持することができますが、貯蔵した果実の加工適性が明らかになっていなかったため、加工用途としても活用が可能か調査しました。

研究成果

1-MCP処理をした貯蔵果実品質は、貯蔵3か月後（12月下旬）まで「硬度」、「酸度」の変化が少ないため、加工用途として使用でき（図1）、製作した加工品（「コンポート」、「ジャム」、「ジェラート」、「アップルパイ」）の品質は、収穫直後と大きく変わらない評価となりました。



加工用途として 使用できる 使用できない 無回答

図1 1-MCP処理をした長期貯蔵果実の加工適性評価

利活用の留意点等

- 1) 1-MCP処理方法は、9月25日に収穫した果実を同日に気密性を有したビニールテントに入れ、濃度が1,000ppbとなるように計量したスマートフレッシュの錠剤を24時間くん蒸した。
- 2) 1-MCP処理後の果実は、湿度90%、温度3℃のプレハブ冷蔵庫で貯蔵した。
- 3) 1-MCP処理は、資格を有した専門業者が行う必要がある。

より詳しい内容は「普及に移す技術」

第95号(令和2年発行)「リンゴ「サワールージュ」における1-MCP処理後の貯蔵果実に対する加工適性評価」をご覧ください。

http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/res_center/hukyuu-index.html



宮城県農業三場所