

6. ブドウ穂軸への水分補給による収穫果実の鮮度保持（情報）			
[要約] 市販のバイアル容器を利用して収穫後のブドウ穂軸に水分を補給することにより、収穫7日後程度まで穂軸の褐変を抑制できる。			
研究室名	果樹研究室	連絡先	086-955-0276

[背景・ねらい]

ブドウの海外輸出では、収穫から販売までの所要日数が多いため、減耗による穂軸の褐変、脱粒が問題であり、対策技術が求められている。そこで、ブドウ穂軸への水分補給による輸送期間中の鮮度保持効果を検討する。

[成果の概要・特徴]

1. プラスチック製のバイアル容器（容量：約8ml）に水道水を約5ml入れ、出荷時にブドウ穂軸を奥まで挿入する（図1）。
2. バイアル容器を取り付けた果房は、室温状態で収穫7日後まで小果梗、穂軸の褐変程度が小さく日持ち性が優れる（表1、図2）。さらに、脱粒しにくい状態を維持できる（データ省略）。
3. 果房を10日間室温に放置した状態では、水分補給によるカビ等の発生は認められない。

[成果の活用面・留意点]

1. 本技術は、輸出などの長時間の輸送を行う場合に適用できる。
2. 果房を無包装の状態にした場合の結果であり、出荷用の袋で包んだ場合については未検討である。
3. バイアル容器を取り付ける際に容器内の水が漏れ出ることがある。
4. バイアル容器を取り付けるには穂軸部分を8cm以上残して収穫する。

[具体的データ]

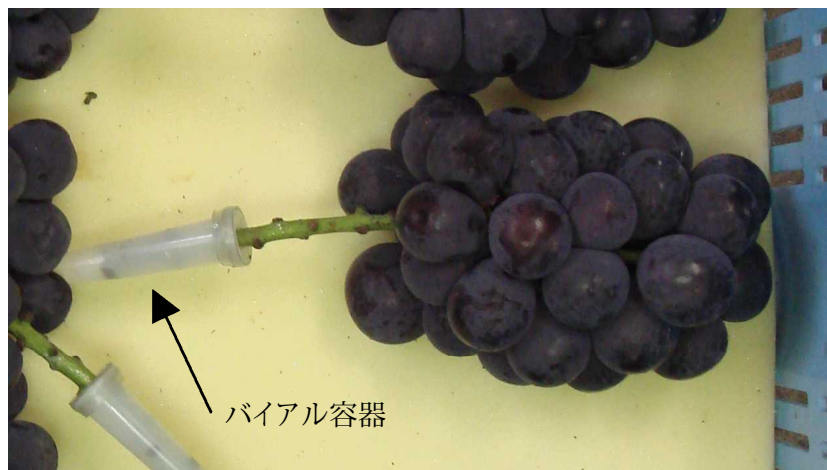


図1 バイアル容器を取り付けた果房

表1 穂軸への水分補給が「オーロラブラック」の小果梗及び穂軸の褐変に及ぼす影響

区	収穫7日後の褐変果房率				収穫10日後の褐変果房率			
	小果梗		穂軸		小果梗		穂軸	
	やや褐変 (%)	褐変 (%)	やや褐変 (%)	褐変 (%)	やや褐変 (%)	褐変 (%)	やや褐変 (%)	褐変 (%)
バイアル容器処理	60	40	10	0	30	70	80	20
無処理	0	100	90	0	0	100	0	100

注) 褐変程度は達観調査による



バイアル容器処理



無処理

図2 収穫7日後の小果梗及び穂軸の状態

[その他]

試験研究課題・事業名：オーロラブラックの日持ち性向上試験

予算区分：県単

研究期間：平成19年度

関連情報等：平成元年度化学部試験成績書