

キウイフルーツのエチレンガス利用による追熟促進

末澤克彦・若林義則・土居新一

キウイフルーツの計画的出荷を可能にするため、エチレンガスを利用した果実の追熟促進法の検討を行った。

1. エチレン濃度に対する果実の反応は、5ppmの低濃度でも顕著な追熟促進効果がみられた。
2. エチレン処理時間と追熟との関係は、処理時間が24時間までは時間が長くなるに従って追熟が促進された。  
しかし、24時間以上では時間による差は少なかった。
3. エチレン処理時における温度条件と追熟との関係は、5°Cの低温においても、また35°Cの高温で処理しても、処理後の温度条件が一定であれば大差なかった。
4. 処理後の温度条件は、温度が高いほど追熟は促進されたが、5°Cの低温においても追熟は進行した。
5. エチレン処理後の果実硬度は処理直後から急速に低下するが、1週間後からの低下速度は鈍る傾向を示した。