

スモモ果実の追熟に及ぼす追熟温度及び
高濃度炭酸ガス短期間処理の影響

野田啓良・中道謹一・多田正敏

スモモ果実の追熟生理に及ぼす追熟温度及び高濃度炭素ガス短期間処理の影響を調査した。

1. スモモ果実を 5°C・10°C・20°C・25°C・30°Cで追熟させたところ,最適温度は 20°Cであった。20°Cでは着色・軟化の進行に伴い,呼吸量及びエチレン生成量の増大が同時に進行した。25°Cでは着色・軟化が進行しても呼吸量及びエチレン生成量はほとんど変化しなかった。5°C及び 30°Cでは追熟の進行は著しく阻害された。
2. 高濃度炭素ガス短期間処理がスモモ果実の追熟に及ぼす影響を調査した。CO₂濃度 100%では 5 時間以上,24 時間処理では CO₂濃度 35%以上で追熟抑制効果が認められた。その効果は CO₂濃度 100%・16 時間処理で確実に得られた。追熟抑制効果が熟度による相違は認められなかった。低温下での処理では追熟抑制効果はなく,処理温度による差異が認められた。
3. 以上の結果より,スモモ果実の常温における追熟生理及び品質保持について考察した。