

‘甘平’の果実保護資材の色・時期の違いと果実品質

‘甘平’の果実保護資材として、一般的に黒色伸縮性果実袋が使用されているが、近年試作された桃色伸縮性果実袋を供試し果実品質におよぼす影響について検討した。

表1 ‘甘平’の伸縮性果実袋の色・被覆時期の違いと果実品質

試験区 (被覆日)	1果重 (果実袋の色) (g)	果肉歩合 (%)	糖度 (° Brix)	クエン酸 (g/100ml)	果皮色 (a*)	
10月24日	桃	276.3	87.8	12.9	0.84	32.4
	黒	275.1	88.2	12.4	0.86	30.3
有意性(5%)	ns	ns	ns	ns	*	
12月18日	桃	285.7	88.0	12.3	0.84	32.6
	黒	262.9	88.5	12.4	0.87	30.0
有意性(5%)	ns	ns	ns	ns	*	

2018年1月22日調査



糖度は、黒色よりも桃色の方が高い傾向にあった。
果皮色a値は、黒色よりも桃色の方が高かった。

クエン酸含量は、試験区間に明らかな差は見られなかった。



‘甘平’の果実保護資材として黒色伸縮性果実袋を使用する場合、おおよそ5分着色以上になってから被覆することが望ましい。やむを得ず早めに被覆する場合は、桃色を使用すると着色への影響は少ない。