

ブドウ「シャインマスカット」長期貯蔵技術

技術の概要

収穫後、穂軸の先端にプラスチック容器(商品名:フレッシュホルダー)を装着し、水分を供給することで穂軸と果粒の鮮度を維持することができる。

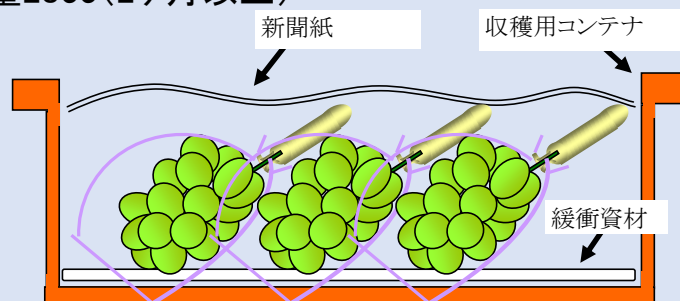
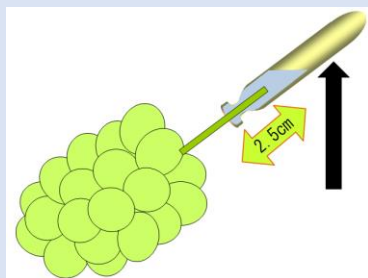
(方法)

- ①プラスチック容器を水道水で満たした後、穂軸を水切りする。
- ②穂軸を2.5cm挿入する。
- ③収穫用コンテナの底面に緩衝資材を敷き、果房を並べる。
- ④乾燥を防止するため新聞紙をかぶせる。
- ⑤普通冷蔵庫を0.5~2.0℃に設定し、湿度は90~95%を目安に管理する。

フレッシュホルダー使用サイズ

(小) π 3.5mm 20×60mm 容量14cc(2ヶ月以内)

(大) π 4.0mm 20×120mm 容量28cc(2ヶ月以上)



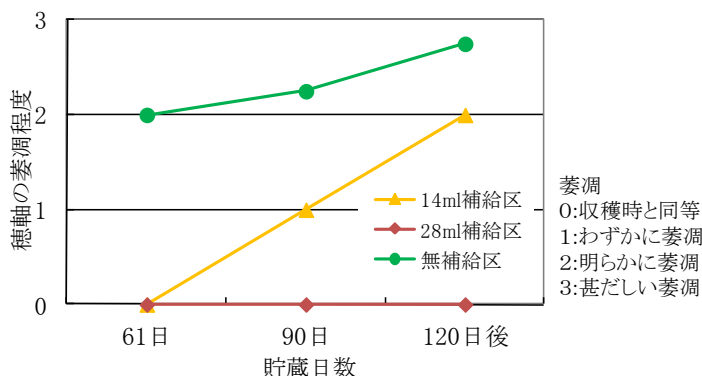
期待される効果

- ・穂軸の褐変や萎凋が抑えられ、脱粒が軽減される。
- ・果粒の萎凋が防止され、食感が向上する。
- ・普通冷蔵では2ヶ月が限界であったが、4ヶ月後まで十分な商品性を維持することができる。



無補給

補給



【お問い合わせ先】

山形県農業総合研究センター園芸試験場 TEL 0237(84)4125

当該技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。