

クリ「ぼろたん」の貯蔵に伴う 品質変化とその対策

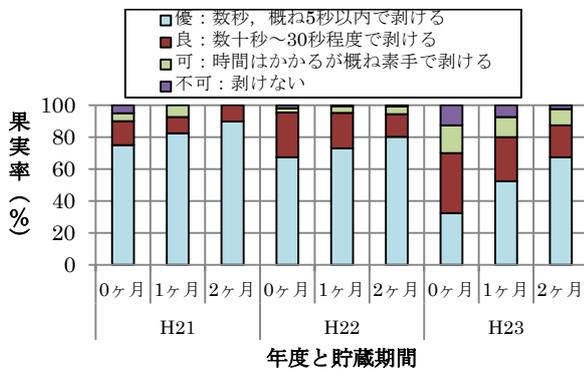


農業総合センター園芸研究所

クリ「ぼろたん」は渋皮が剥けやすい品種として注目されています。貯蔵することで、より剥けやすくなりますが、貯蔵期間が長くなると障害果が多くなります。貯蔵後の障害果の増加を抑えるには、収穫後に速やかな予冷・貯蔵することが重要です。

貯蔵に伴う剥皮性の変化

クリ「ぼろたん」は貯蔵すると渋皮が剥けやすくなります。年によって剥けやすさは変わりますが、0ヶ月（貯蔵せずに剥皮）より、1ヶ月又は2ヶ月貯蔵した方がより剥きやすくなります。

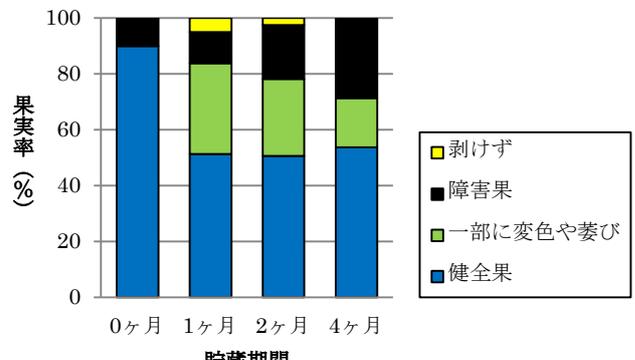


貯蔵期間と剥皮性の変化

(H21、22は-1℃、H23は0℃貯蔵)

貯蔵に伴う品質の変化

貯蔵期間が長くなると障害果が多くなります。特に「ぼろたん」では果肉表面がむきだしになるため、障害果が目立ちやすくなります。



貯蔵期間と剥皮果肉の品質

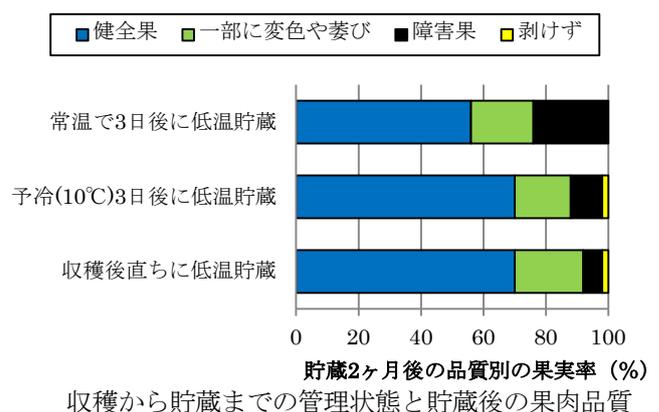
(-1℃で貯蔵)

収穫直後の取り扱いが貯蔵後の品質に与える影響

果実を常温に数日間置いた後では、低温で貯蔵しても障害果が多くなります。収穫後直ちに0～-1℃で貯蔵できない場合は、できるだけ低い温度で予冷することで、貯蔵後の障害果率の増加を抑えることができます。



障害果の例



普及上の留意点

剥皮性や障害果の発生率は年次等によって異なります。数値は傾向を示した参考数値です。