

# 長期貯蔵後のレモンは15℃以下で管理する

長期貯蔵後のレモン果実では腐敗・果皮障害やへた枯れが発生し、商品化率を下げていました。温度条件がこれらの障害に及ぼす影響を調べたところ、15℃以下で管理すると腐敗果率とへた枯れ果率が低減できました。

## 貯蔵中～長期貯蔵後に発生する主な病害等



青かび病



軸腐れ病

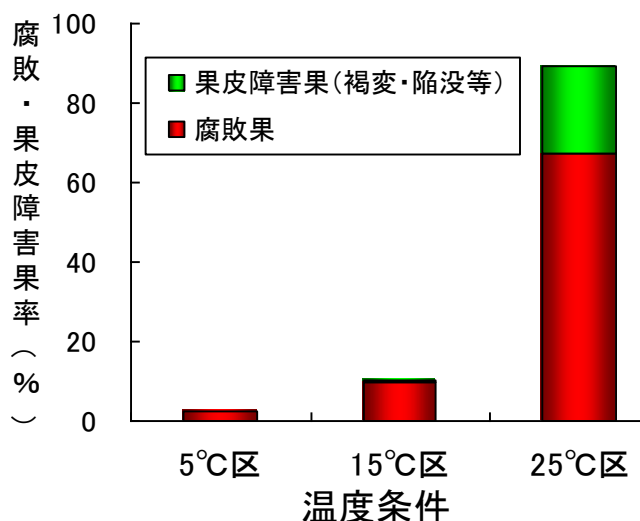


へた枯れ

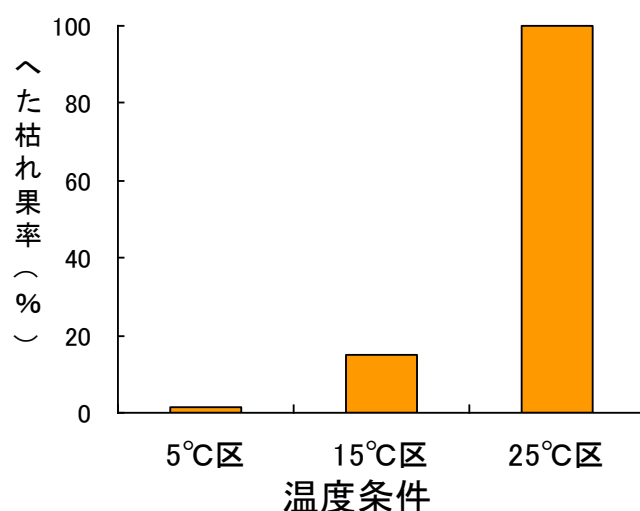


へた健全

## 長期貯蔵後の温度と腐敗・果皮障害果率



## 長期貯蔵後の温度とへた枯れ果率



長期貯蔵後の管理温度は、15℃以下にすることにより、腐敗・果皮障害果率が少なく、へた枯れ果率も低下します。また、果実糖度・酸度の低下を抑制できます。

以上から、**レモンの長期貯蔵後の管理温度は15℃以下、出来れば5℃が良い**と考えられます。