



長期貯蔵後のレモンの適正保管温度を解明

～果実の腐敗とへたの変色を低減～

連携機関 | 愛媛県, 住友ベークライト株式会社

研究期間 | 平成21年～23年度[受託研究]

研究開発のきっかけ

- ◆ 県内のレモン産地では、国産レモンが品薄となる夏季に出荷するため、長期貯蔵を行っています。
- ◆ しかし、長期貯蔵後のレモンは、消費者に届くまでに腐敗やへたの変色などの品質低下を生じ、流通や店先での商品ロスが大きな問題となりました。



図1 軸腐病



図2 青かび病



図3 へたの変色(右は健全)

研究成果の概要

- ◆ 長期貯蔵後の保管温度を5～15℃に保つことで、腐敗やへたの変色を減らせます。
- ◆ 1ヶ月間保管しても品質低下や低温障害は発生しませんでした。

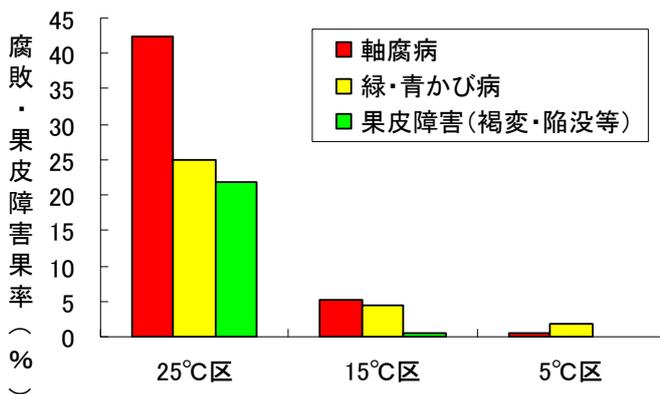


図4 出庫後温度の違いと腐敗・果皮障害果率

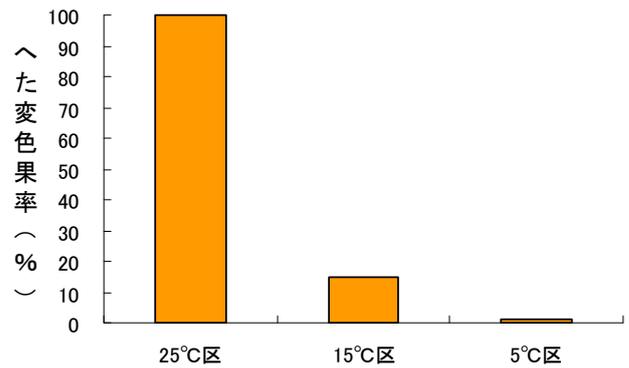


図5 出庫後温度の違いとへた変色果率

研究成果の活用状況

- ◆ 現地の選果場では、長期貯蔵後から出荷するまで、できるだけ低い温度(約8℃)で保管しています。
- ◆ 市場では、一時的に常温状態となりますが、直射日光を避けてできるだけ早く冷蔵庫に入れるように取り扱うことを勧めています。