低温予報

樹上凍結に注意！

◎内部褐変の恐れがあります

１１月２１日～２３日の最低気温が氷点下の予報が出ております。果心部まで凍結した果実は内部褐変の発生がみられ、貯蔵中も増加します。また、果肉のシャキシャキ感がなくなり、酸抜けしたような味になって品質が落ちます。以下留意点を確認し、収穫をお願いします。

（１） 荒天になる前に可能な限り収穫を進め、収穫後は速やかに搬入しましょう。

（２） 凍結してしまった場合は、樹上で解凍するまで待ってから収穫しましょう。凍結したままの果実は非常に傷つきやすく、収穫かごやコンテナ内で果実同士がぶつかるだけでも押し傷が発生しやすくなります。

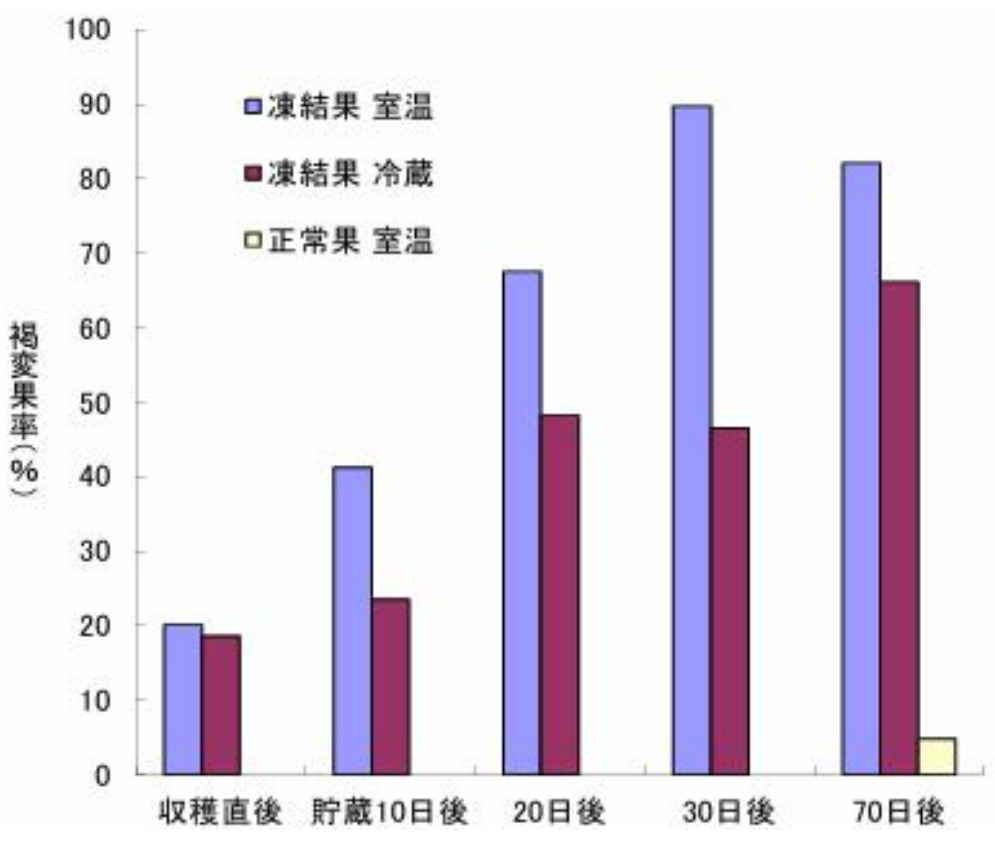


図１ 果実の内部褐変率の推移



図２ 内部褐変の様子

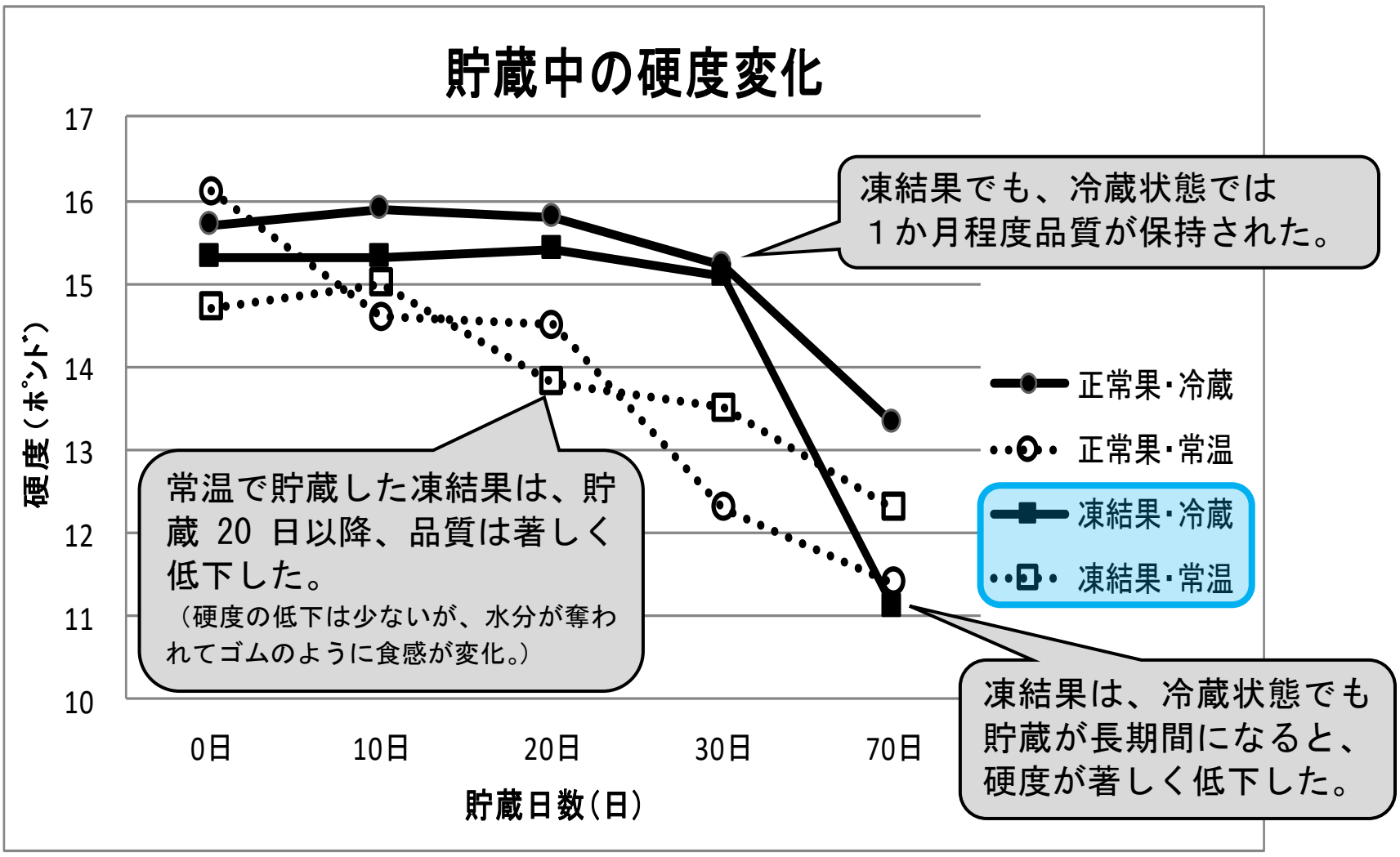


図３ 貯蔵中の硬度変化（正常果・凍結果 各５果調査）

今年度は蜜入りも良いため、収穫期を遅らせると蜜褐変の心配もあります。今後の販売や次年度へ、良い評価を繋げていくためにも内部品質を維持した生産、販売を行っていきましょう。

一人ひとりの思いをカタチに
食農立国
ＪＡいわて中央