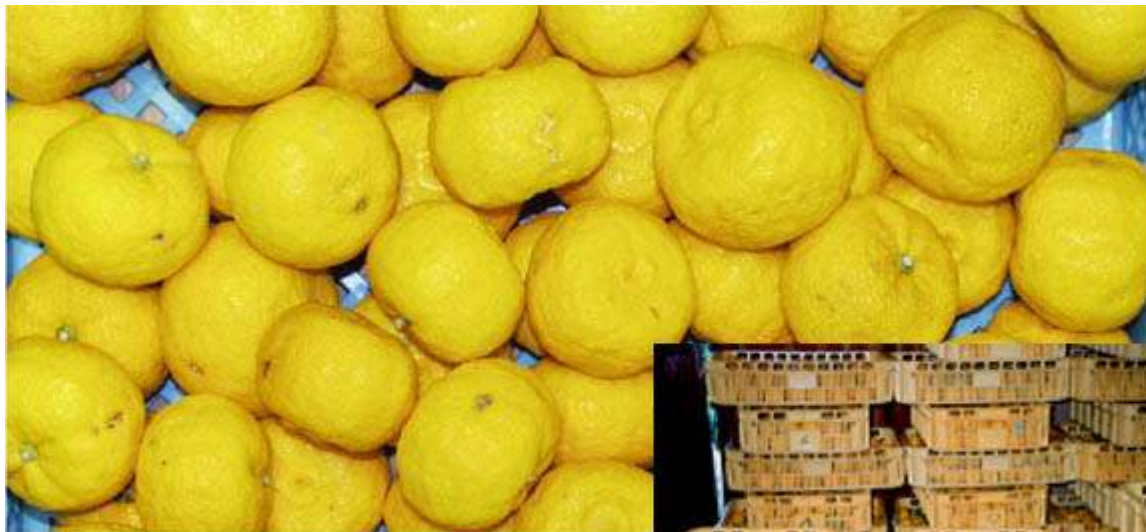


ユズの高温予措長期貯蔵技術

- 1 収穫前の果実の処理 腐敗防止剤の散布(収穫7日から10日前まで)
- 2 貯蔵用果実の形態 浮き皮がない、硬くてこはん症のない果実を選ぶ
- 3 収穫時期、予措方法
 - 収穫時期 11月上旬～中旬
 - 果実の着色程度 9分から完全着色果実
 - 果実の大きさ 120g前後
 - 予措方法 果実は収穫直後直ちに高温予措機に搬入する
 - 予措程度 6～8%
 - 庫内環境 庫内温度30℃、湿度50～60%
 - 予措日数 3日間
- 4 低温貯蔵庫への搬入と管理
 - 高温予措収量果実は1晩外気に馴らした後、低温貯蔵庫に入れる
 - 貯蔵開始温度 5℃
 - 貯蔵中の温度管理 12月中旬まで5℃で管理その後3℃で管理する
 - 貯蔵中の湿度管理 80～85%
(湿度が高いと水腐れ症が発生しやすい)



問い合わせ先 徳島県果樹研究所 TEL08854-2-2545、FAX08854-2-2574

[ホームページへ](#)