

## [成果情報名]新しい肉質のモモ「夢桃香<sup>®</sup>」の低温貯蔵による果実品質保持期間

[要約]モモ「夢桃香」の収穫始期、収穫盛期の果実とともに、1℃貯蔵により40日程度、5℃貯蔵により20日程度、果実品質と食味を保持する。

[担当]山梨県果樹試験場・環境部・生理加工科・桐原 峻

[分類]技術・参考

---

### [背景・ねらい]

モモ「夢桃香」は、これまでのモモにはない新しい肉質を持ち、樹上で果実硬度が2kg程度まで軟化するが、それ以下にならず、果肉褐変も少ない特性を持つ（平成29年・令和3年成果情報）。しかし、この新しい肉質のモモの貯蔵特性に関する知見はない。本研究では、「夢桃香」の流通・販売の多様化に向けて低温貯蔵による貯蔵特性を明らかにする。

### [成果の内容・特徴]

1. 1℃貯蔵で果実品質を保持する期間は、「夢桃香」では収穫始期、収穫盛期の果実とともに40日程度である。ほぼ同時期に成熟する「日川白鳳」は30日程度である（図1）。
2. 5℃貯蔵では、収穫始期の果実は貯蔵30日後まで食味、硬度を維持するが、貯蔵30日後から褐変果や水浸果が多く生じるため（データ省略）、収穫盛期の果実と同様に品質を保持する期間は20日程度である。また、「日川白鳳」は貯蔵15日まで食味は保持するが、硬度は低下する（図1）。
3. 各貯蔵温度において、「夢桃香」は「日川白鳳」より貯蔵性が優れる。
4. 収穫始期、収穫盛期の果実とともに貯蔵期間中は糖度を維持する。また、貯蔵後の酸味は少なくなる（図1）。

### [成果の活用上の留意点]

1. 貯蔵期間が長くなると、異臭の発現や果肉褐変などが急速に進む場合があるため、出庫時に果実品質を十分に確認する。
2. 出庫後の果実品質の推移については今後検討する。

### [期待される効果]

「夢桃香」の計画的な出荷・販売を行う際の資料として活用できる。

[具体的データ]

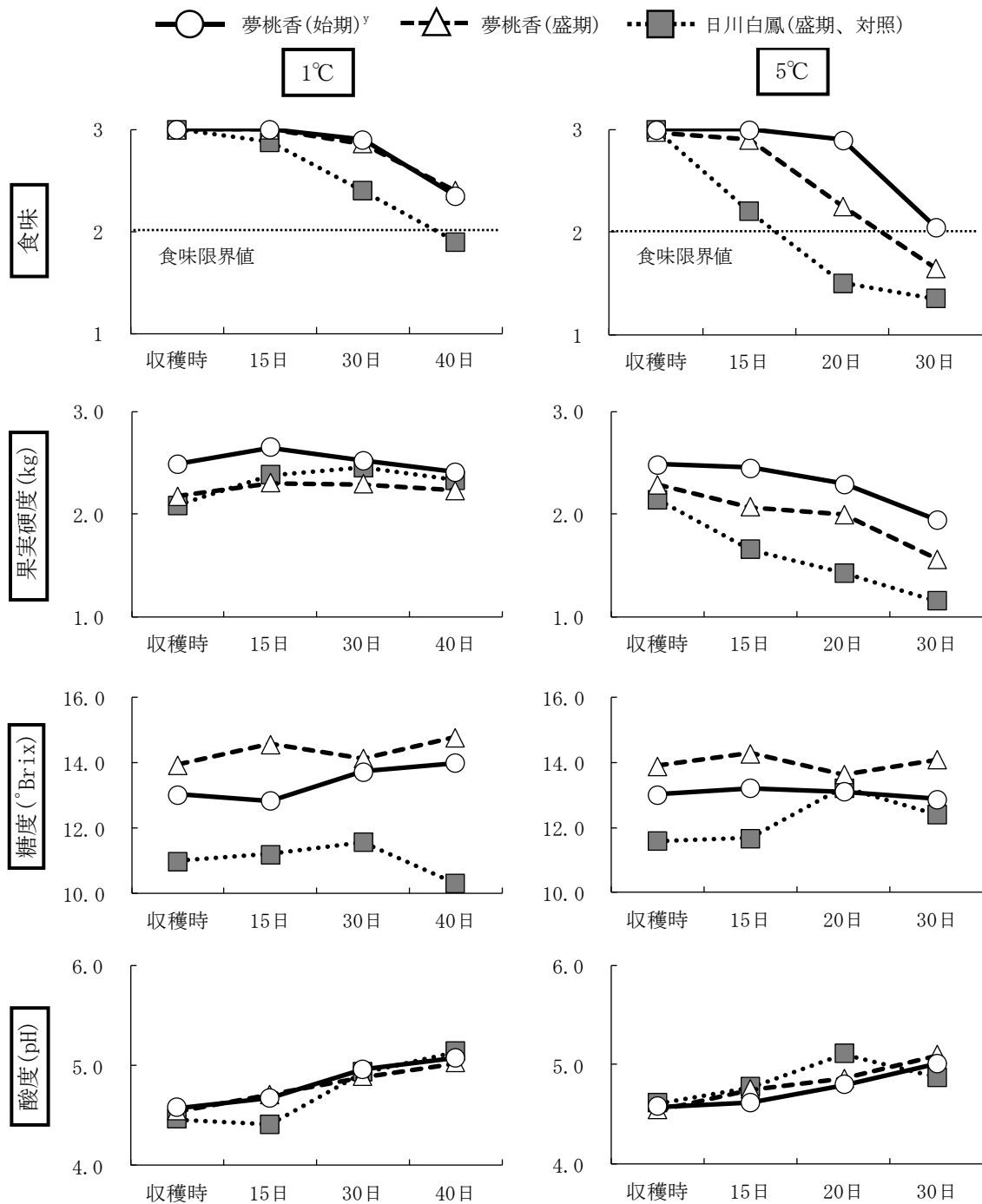


図1. 貯蔵中の食味と果実品質の推移(2019~2021)<sup>z</sup>

z) 1°C : 2020~2021年、5°C : 2019~2021年の調査データ。

庫内湿度 : 80%を目安に管理。調査方法 : 各区10果。出庫後、果実温度を常温に戻して調査を実施。

食味3: 食味良好、収穫時と同程度 2: 風味が低下、果肉が軟化(食味限界) 1: 風味が消失、果肉の粉質化

y) 調査果実は地色の抜けて判断し、収穫開始時期の適熟果(始期)および収穫開始から7日後の適熟果(盛期)を用いた。

[その他]

研究課題名 : 新しい肉質のモモの多様な流通・販売に向けた加工・貯蔵方法の開発

予算区分 : 県単 (総理研)

研究期間 : 2019~2021年度

研究担当者 : 桐原 峻、加藤 治、手塚誉裕、國友義博