

乾物率による「ハイワード」の品質評価

乾物率を指標にすることで品質評価(糖度の推定)が1日で可能

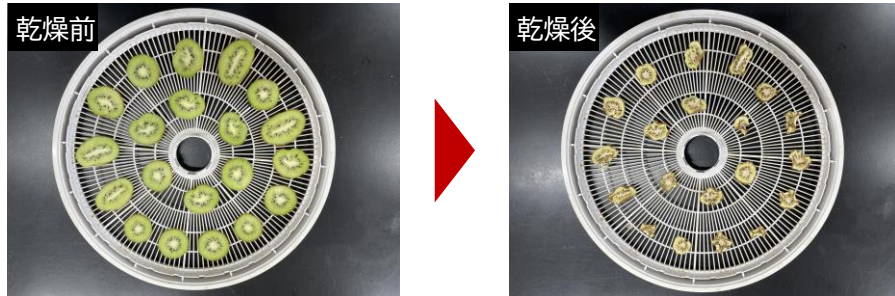
1. エチレン処理による品質評価



キウイフルーツの品質を評価するためには、エチレンによる追熟(18℃、10~14日間)が必要。

品質評価に時間がかかる。

2. 乾物率を使った品質評価



輪切りにした果肉切片(赤道部)を62℃で24時間乾燥し、次式により乾物率を求める。

乾物率(%) = 乾燥後の重量 / 乾燥前の重量 × 100

翌日には品質評価ができる。

3. 乾物率と追熟後の糖度の関係

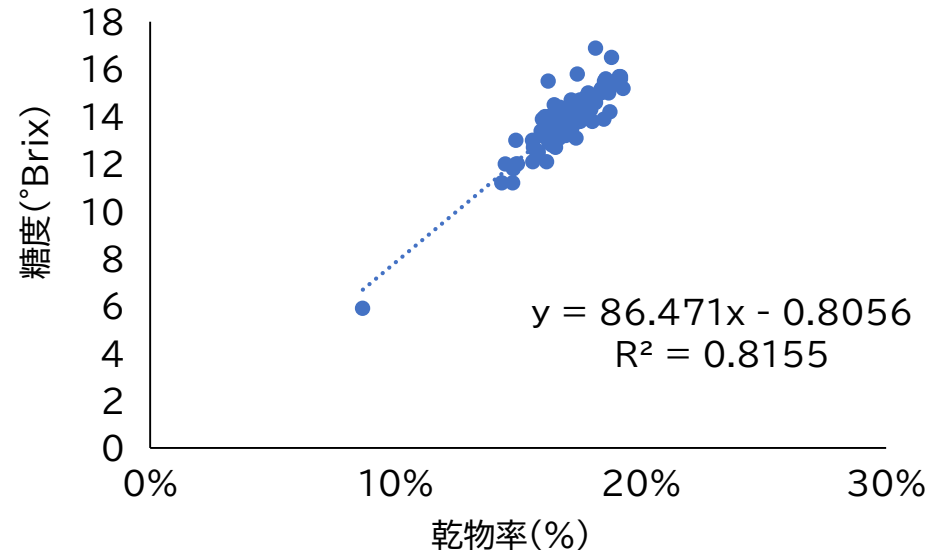


図 乾物率と糖度の関係

(品種:ハイワード、2021年10月28日に収穫した100果を調査)

- 乾物率と糖度には強い正の相関があり、乾物率が高い果実は糖度が高い。
- 収穫期の2ヶ月前の果実でも高い精度で品質評価が可能。
- 乾物率を評価指標することで、品質評価が簡便になり、収穫前の品質予想や樹体(園地)毎の品質評価が期待される。