

レモンを落下させる高さ・衝突部位と腐敗

レモン収穫時の衝撃の影響を明らかにするため、果実を落下させる高さや衝突させる部位を変えて、その後の貯蔵中の腐敗を調査しました。その結果、落下させる高さが高いほど、また果頂部から衝突するほど腐敗発生が多い傾向でした。

レモンの腐敗果率は、落下させる高さが高いほど、また果頂部から衝突させると高くなります(図1)。

へた褐変果率は、果梗部から衝突すると高くなります(図2)。

衝突させる部位の違いと原因別腐敗果率は、果梗部と赤道部では軸腐病が多く、果頂部では様々なカビ(糸状菌)による腐敗が多くなります(図3)。

果実を乱暴に扱わない!!

レモンを収穫・選果する際には、次のことが重要です。

1. 果実が衝突する音がしない
2. レモンの香りがしない

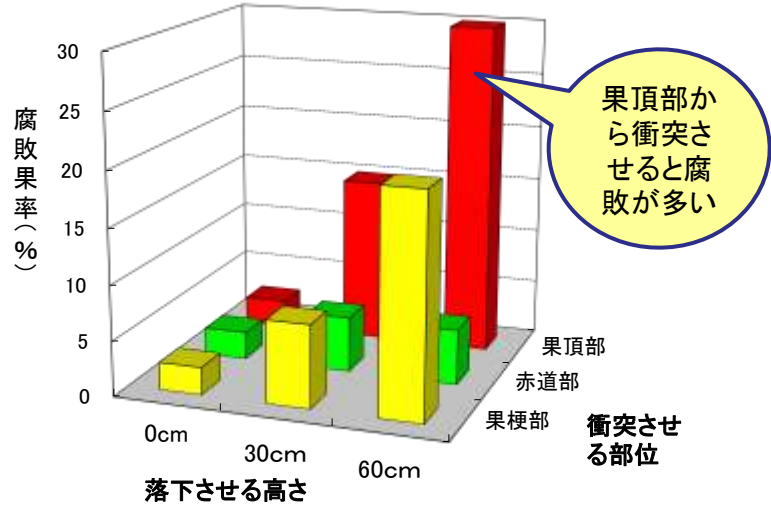
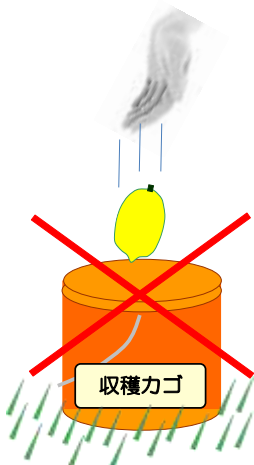


図1 落下させる高さや衝突させる部位の違いと腐敗果率

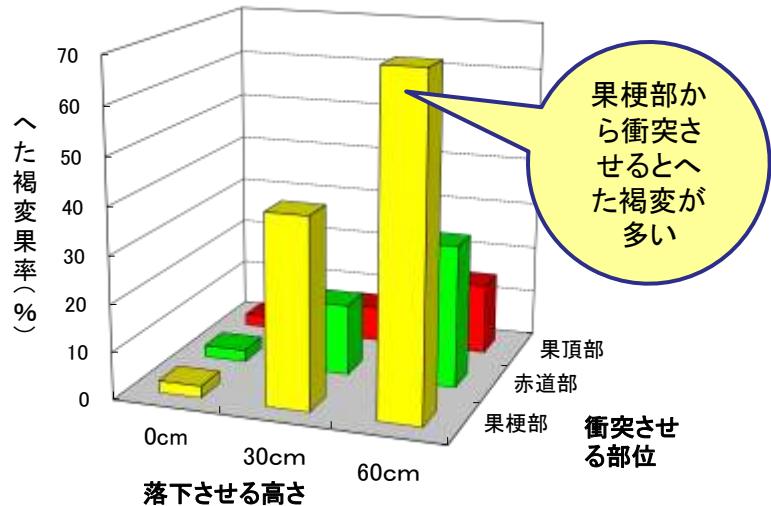


図2 落下させる高さや衝突させる部位の違いとへた褐変果率

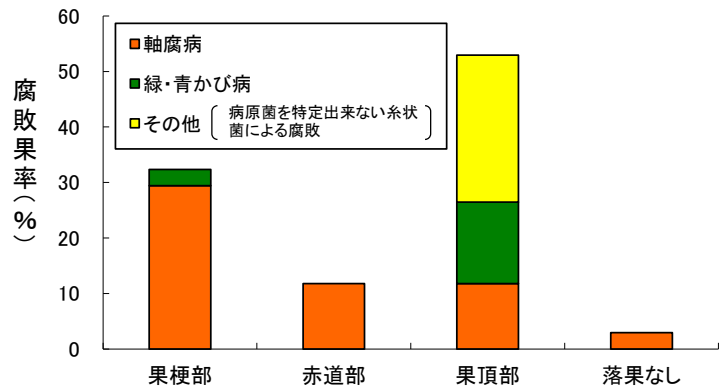


図3 衝突させる部位の違いと原因別腐敗果率