

新規品目「ライチ」の最適鮮度保持技術

【収穫後のライチの果皮変色を抑制する温・湿度管理】

背景・目的

- マンゴーに続く、新規亜熱帯性ブランド果樹として、ライチの試験導入が進んでいますが、収穫後の鮮度保持技術は確立していません。
- このため、導入されている主要品種「チャカパット」「クエイメイピンク」「サラシエル」を対象に果皮変色を抑制する最適な温度・湿度条件を明らかにしました。



写真1 ライチの結実状況

成果の内容

①温度

- 0℃、5℃、10℃、15℃、常温の環境下で14日間貯蔵した結果、ライチの果皮色は、10℃が最も変色が少なく、糖度、酸度の低下も小さく、最も鮮度が保たれます。
- 5℃以下では、糖度、酸度の低下は少ないものの、果皮に低温障害が発生します。
- 常温では、糖度、酸度が低下するとともに、カビ等の発生があり、品質低下が著しいです。



写真2 「クエイエイピンク」の貯蔵14日後の果実外観

②湿度

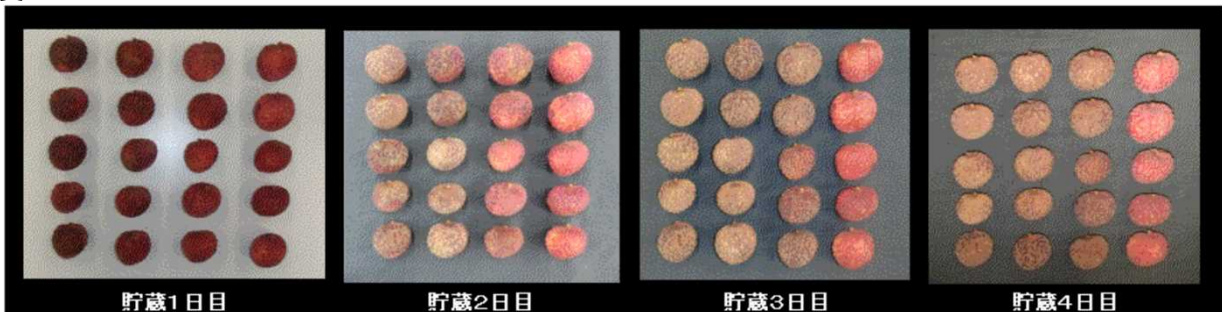


写真3 「チャカパット」の湿度環境の違いが果皮色に及ぼす影響【左から相対湿度60%、75%、90%、有袋保管】

成果の活用方法(又は期待される効果)

- 収穫後は、速やかに最適な温度環境下で保存するとともに、乾燥による果皮の変色を防止するため、ポリ袋等に入れ、95%以上の高湿度な環境で保存します。
- 普及対象地域・面積 ライチ栽培地域

留意点

- ライチの鮮度を保持するためには、生産から流通段階におけるコールドチェーンの徹底を図る必要があります。