



## 鈴木 卓 「青果物の鮮度保持に向けて～夏イチゴの氷温貯蔵～」

農学研究院園芸学研究室 email: suz-tak@res.agr.hokudai.ac.jp

電話・FAX: 011-706-4937(直通)、学内内線: 4937

出身地: 栃木県

趣味: バードウォッチング、山菜・キノコ採り

### 背景

- ・北海道で夏秋採りイチゴ栽培が急増中(イチゴは本来、冬作物)。
- ・気温が高い夏イチゴは日持ちが悪い。

### 要点

- ・氷温(-0.5℃)貯蔵により3～4週間の果実品質維持が可能。
- ・糖含量の高い品種(含水率92%以下)が適している。
- ・果実を安定して氷温(-0.5℃)に保つための技術開発が必要。

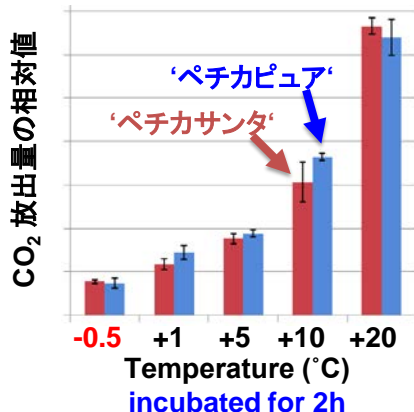
‘ペチカサンタ’

‘ペチカピュア’

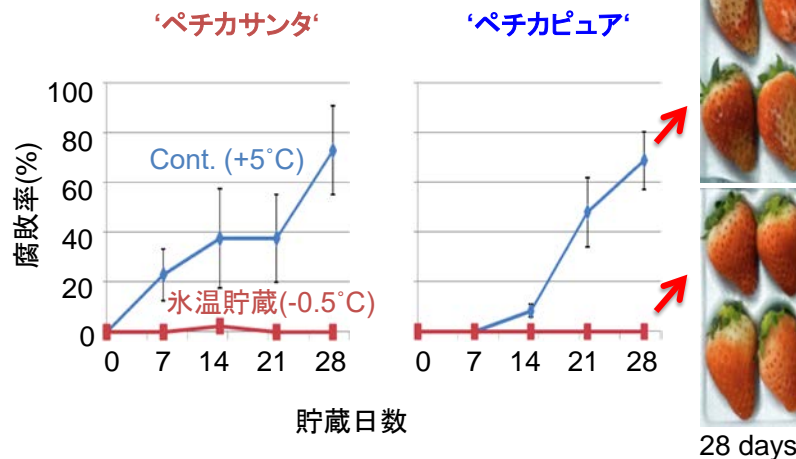


代表的な夏秋採り用四季成り性品種

### 氷点下(-0.5℃)における果実呼吸量

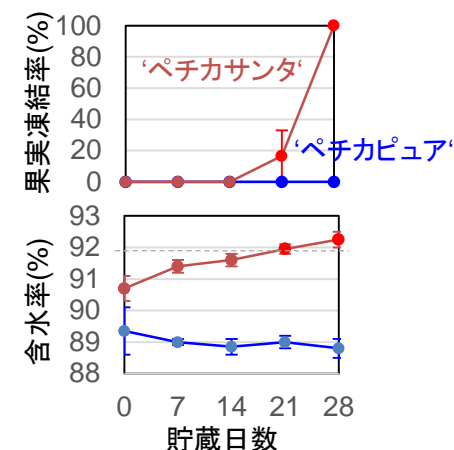


### 氷温貯蔵に伴う果実外観品質(腐敗状況)の変化



28 days

### 氷温貯蔵中の果実凍結発生状況と含水率



## <社会実装への可能性>

イチゴの周年安定供給が実現する

(従来、7月から11月は端境期)

イチゴの海外輸出に向けた技術的基盤を構築できる

(他の青果物にも応用可能なモデル)

技術の安定化・低コスト化が不可欠

(品温を安定して氷温に保つこと)