



評価対象品：2019/11/8収穫

評価対象品名：太天

メーカー：愛媛県農林水産研究所果樹研究センター

産地：愛媛県

## 【評価対象区】

①ポリエチレン袋（比較対象区）

②I-SCHサンプル

※①、②いずれも個装はシーラー等での密閉ではなく、折りたたみで実施

## 【前処理+評価条件】

①11/8に収穫した果実をCTSD脱渋(25℃×24h)し、25℃で2日間保温した後、常温で保管

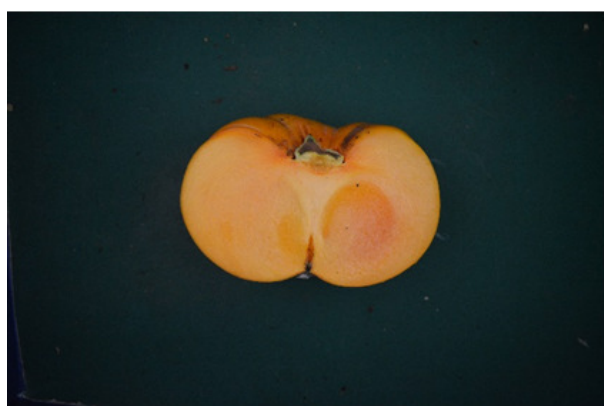
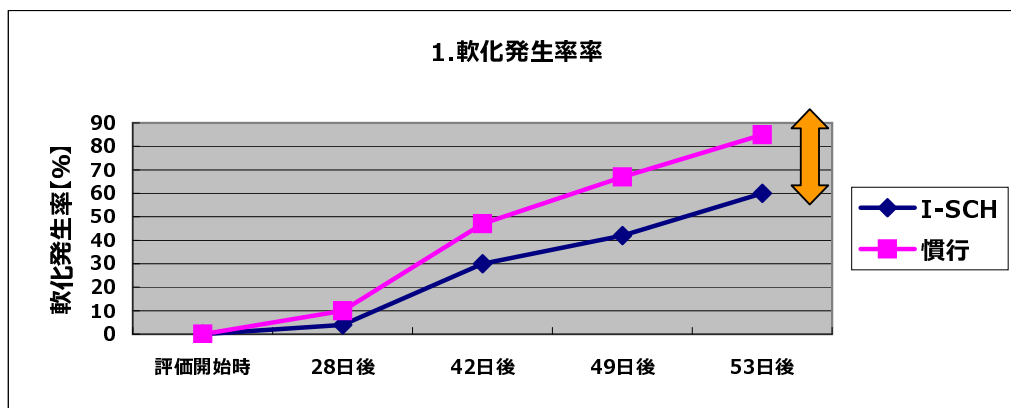
②11/18に各サンプルへ個包装実施し、評価開始

評価温度：4.4℃

評価項目

1. 軟化発生率(試験前を0とし、経時での果実の軟化発生率を確認)
2. 果実重の変化
3. 色調の変化
4. 硬度的変化
5. 食感

## 【評価結果】



正常果（左）と軟果（右）の果実断面

果実重、色調、硬度は比較対象区で差はなし。

食感についてはI-SCHの方が太天特有のシャキシャキ感良好な結果となった。