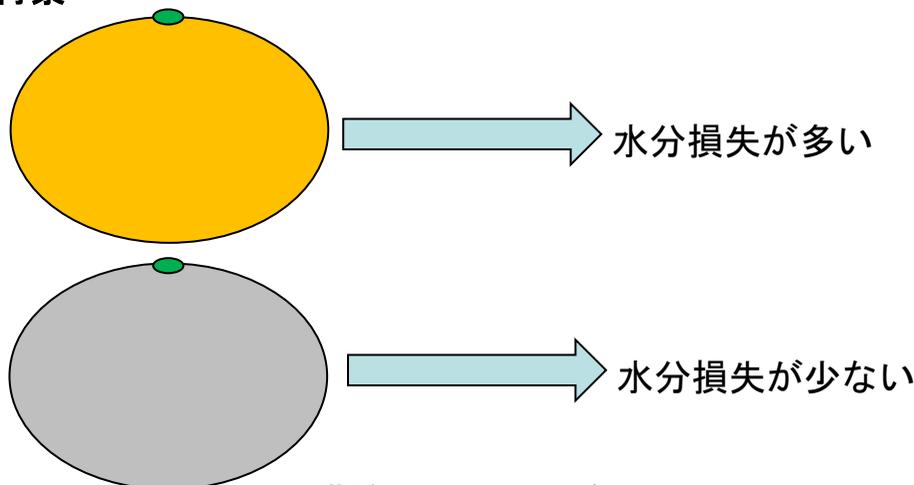


# カンキツ選果技術「蛍光」の新規判定基準の確立：オレンジ色と鮮度の関係解明

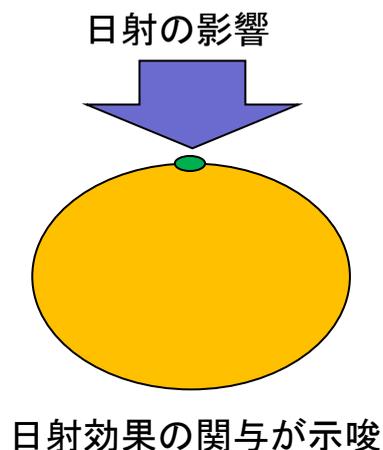
愛媛大学 社会共創学部 講師 小長谷 圭志

現在、愛媛県内のカンキツの選果ラインでは、オレンジ蛍光の果実をどの等級に区分すべきかやその蛍光の発生要因が不明であり、新規判定基準の確立に取り組んだ。

## 背景



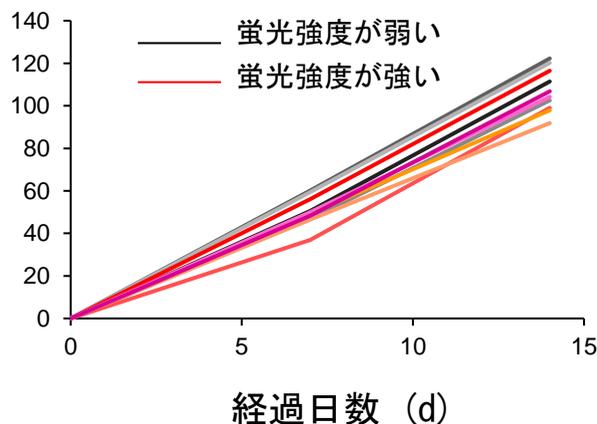
## なぜ発生？



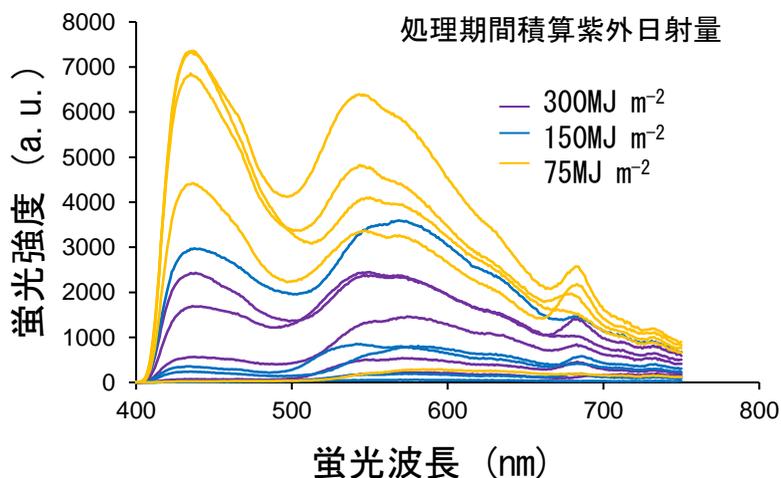
## 目的

- ①カンキツのオレンジ蛍光と鮮度との関係の解明
- ②オレンジ蛍光の発生メカニズムの解明

面積あたり重量減少 ( $\text{mg cm}^{-2}$ )



蛍光強度の強弱に対して水分損失の違いはわずか



慣行法 (300 MJ  $\text{m}^{-2}$ ) に比べ、被覆2枚の条件 (75MJ  $\text{m}^{-2}$ ) において、蛍光波長域全体で増大した

## まとめ

■オレンジ色蛍光カンキツの水分損失が多いとは言い切れず、出荷対象となり得る。また、日射強度が弱いほど蛍光が強くなる可能性を見出した。

■今後は、異なる年度での再現試験が必要と考えられる。