

[成果情報名]温度処理によるモモ「夢桃香」の軟化方法

[要約]「夢桃香」を 10℃で 7 日間処理することで、果実を軟化させ、普通モモのような食感にすることができる。

[担当]山梨県果樹試験場・育種部・新谷勝広

[分類]技術・参考

[課題の要請元]

果樹・6 次産業振興課、販売輸出支援課

[背景・ねらい]

「夢桃香」はこれまでにないタイプの硬肉モモであり、収穫期間が長いことや収穫後のロス果が少ないことから注目されている。一方で、柔らかいモモを好む消費者もいる。農研機構は既存の硬肉モモを軟化させる方法を開発し特許を取得している（第 7178706 号）。しかし「夢桃香」については農研機構が開発した方法で軟化するかの知見はないため、「夢桃香」の軟化に適した処理温度と期間を明らかにし、新たな利用方法に向けた基礎資料を得る。

[成果の内容・特徴]

1. 軟化処理は図 1 に示す方法で実施した。収穫した果実は 25℃で 24 時間静置（予措期間）し処理前の温度を一定にしたうえで各温度処理を行い、処理後はやはり 25℃で 24 時間静置後に調査を実施した。
2. 8℃ではいずれの処理期間でも軟化しない果実がみられるが（データ省略）、10℃では 2021 年は 5 日間処理で全ての果実が軟化、2022 年は 5 日間処理で 90%が、10 日間処理で全ての果実が軟化した。12℃では両年とも 7 日間処理で全ての果実が軟化した（図 2）。
3. 10℃では 10 日間処理で、12℃では 7 日間および 10 日間処理で粉質化する果実が発生することがある（図 3）。
4. 以上のことから、「夢桃香」の軟化には、10℃で 7 日間処理が最も適している。
5. 軟化処理後の果実は 5℃では 7 日後まで果肉褐変は発生しないが、25℃では 5 日後から果肉褐変が発生する（図 4）。

[成果の活用上の留意点]

1. 処理後果実には処理前には認められなかった押し傷が見られることがあり、外観はくすみ見栄えが低下することから、カットしての利用が望ましい。
2. 処理前の果実温度が高いと十分に軟化しないことがある。また、処理時の果実が硬いと軟化に要する日数は増加することから、処理 5 日目頃より軟化程度を確認する。
3. 本処理を行った果実を販売目的に利用する場合は、農研機構本部知的財産部知的財産課に HP から問い合わせる（<https://www.naro.go.jp/inquiry/index.html>）。

[期待される効果]

「夢桃香」を軟化させて利用したい場合の基礎資料となり、さらなる利用拡大が期待できる。

[具体的データ]



図1 軟化処理試験の方法

^z 収穫直後の果実でない場合は処理前の予措は必要ない

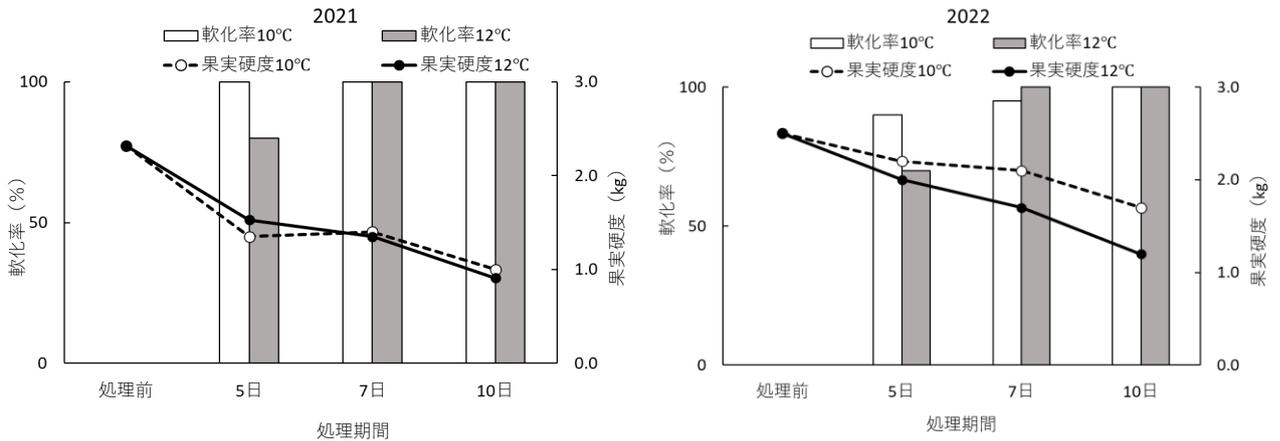


図2 軟化処理によって軟化した果実の割合と果実硬度 (左: 2021年 右: 2022年)

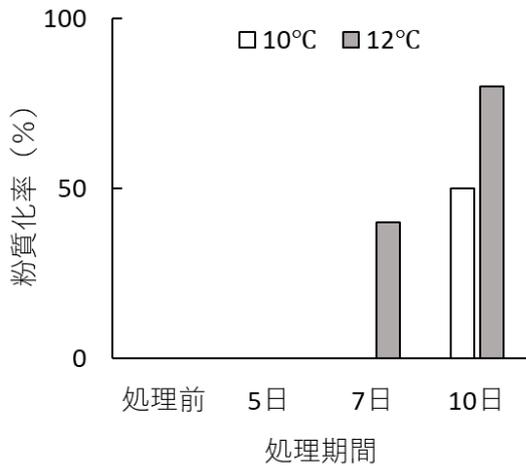


図3 処理日数が果実の粉質化に及ぼす影響 (2022)

2021は粉質化した果実はなし

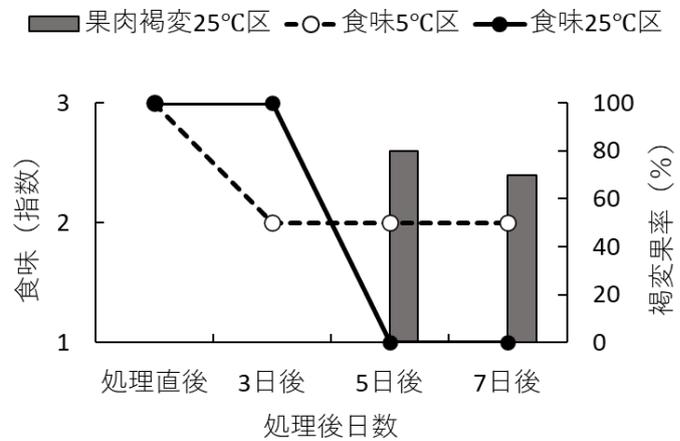


図4 処理後の貯蔵温度が食味に及ぼす影響 (2023)
 食味: 3 (良) ~ 1 (不良)

[その他]

研究課題名: 「甲斐トウ果17」の軟化制御技術・鮮度保持技術の開発

予算区分: 国委 (国際競争力技術開発プロジェクト)

研究期間: 2021~2023 年度

研究担当者: 新谷勝広、手塚誉裕、山下路子、三宅正則