R8 りんご「ふじ」熟度調査結果

宮田村駒ヶ原（750m）　　上伊那農業農村支援センター

調査年	調査日	満開後日数	糖度	硬度（ポンド）			着色		地色指数	デンプン反応指数	蜜入り程度	食味指数	酸度	果重	糖/酸比	内部裂果	外部裂果
			(Brix%)	陽光面	陰光面	平均	(C,C)	指数					(2cc)	(ｸﾞﾗﾑ)			
R8	10月13日	176	13.5	15.2	14.4	14.8	1.0	1.3	1.3	2.7	1.0	1.5	0.36	347.6	37.3	0.0	0.0
満開期	10月20日	183	14.4	12.6	12.2	12.4	1.6	1.7	1.8	2.8	1.1	1.6	0.35	347.6	40.9	0.0	0.0
	10月27日	190															
	11月3日	197															
4月20日	11月10日	204															
R7	10月13日	172	14.7	14.8	13.7	14.2	2.0	1.8	3.7	1.6	1.0	2.4	0.41	357.4	35.7	0.0	0.0
満開日	10月20日	179	15.0	12.7	11.8	12.2	2.8	2.8	4.3	2.3	1.1	2.6	0.48	339.3	31.2	0.0	0.4
4月24日	10月27日	186	15.7	13.7	13.2	13.4	2.5	2.7	3.3	2.0	1.8	3.3	0.49	353.9	31.9	0.0	0.0
R6	10月22日	185	14.2	13.8	13.2	13.5	1.8	2.3	4.4	1.7	1.1	2.3	0.35	290.2	40.4	0.0	0.0
満開日	10月29日	192	14.5	16.3	16.2	16.3	2.8	2.7	4.2	1.6	2.1	2.5	0.39	323.4	37.5	0.0	0.0
4月20日	11月5日	199	14.7	13.3	12.4	12.9	3.7	2.2	5.5	1.2	1.0	2.9	0.49	292.6	30.3	0.0	0.0

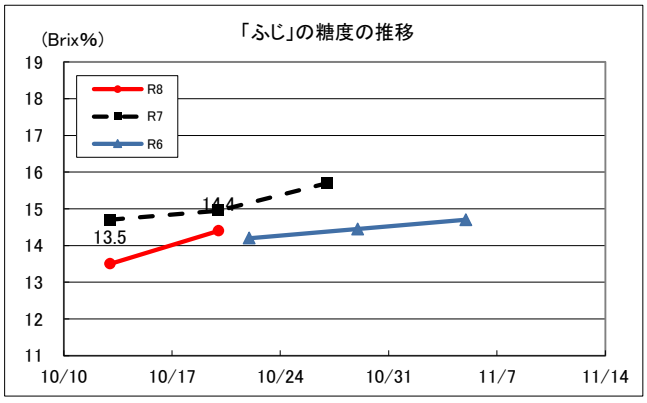
注）

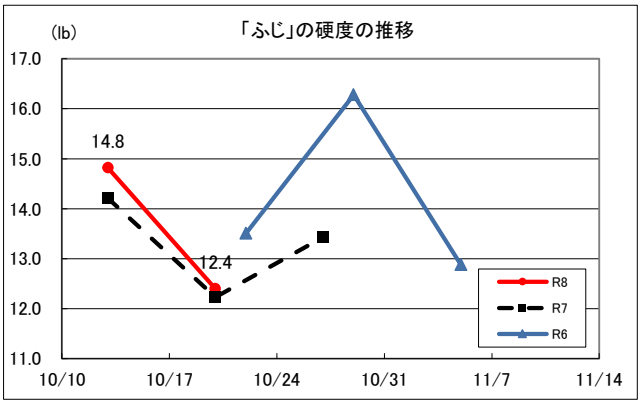
＊調査果実は、1回につき5果使用。

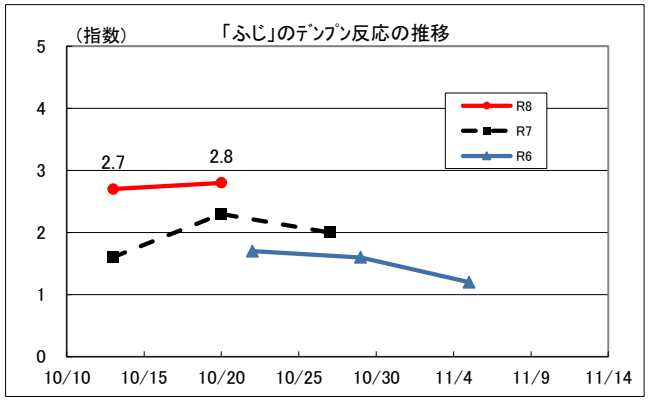
＊食味程度は、1：大変まずい、2：まずい、3：普通、4：おいしい、5：大変おいしい。

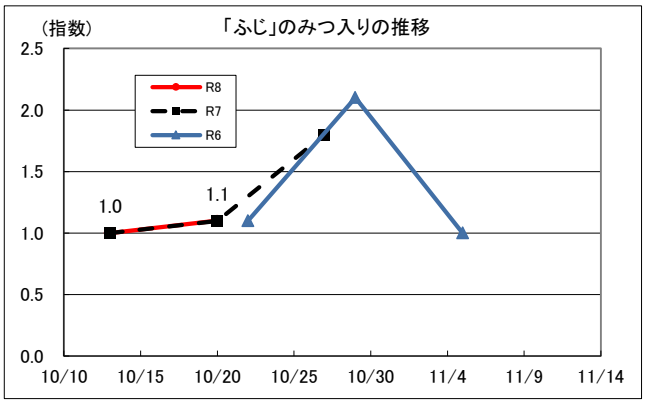
＊熟度は、1：未熟（果肉が硬く、渋い）、2：やや未熟（果肉がやや硬く、やや青臭いが食べられる）、3：適熟（果汁、香りもあり、おいしい）、4：完熟（果肉がやや柔らかいが、十分食べられる）、5：過熟（果肉が柔らかく、粉質化し、ボケている）。

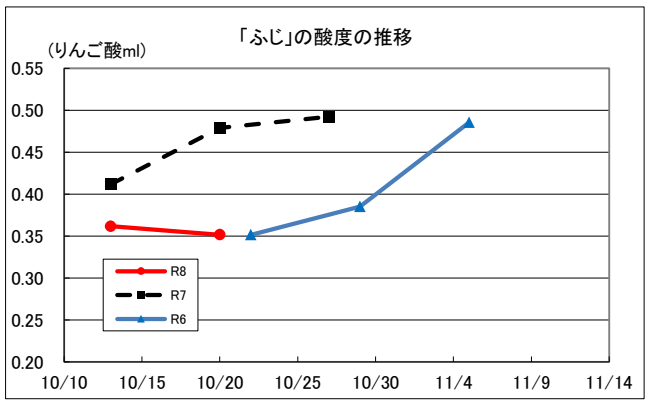
＊デンプン指数は、長野県果樹指導指針に準ずるが、1：完全消失、2：70%程度消失、3：維管束帯まで消失、4：果心内消失、4：完全染色。

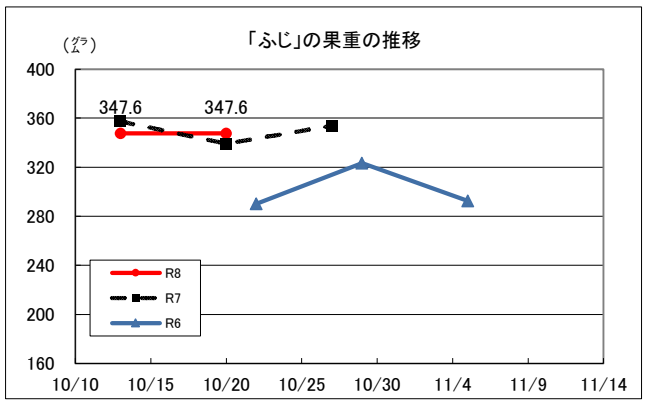












～収穫適期目安～(H26～)

糖度	15～16%
酸度	0．4%前後
蜜入り	2以上
デンプン指数	1.5程度