R8　りんご「 シナノゴールド」熟度調査結果

中川村前沢洞（589m）　　上伊那農業農村支援センター

調査年	調査日	満開後日数	着色程度（ｺﾞｰﾙﾄﾞCC）	ワックス	糖度（Brix%）	硬度（lb）	酸度	食味	熟度	デンプン反応	糖酸比	果重（ｸﾞﾗﾑ）
R8 満開日 4月18日	9月16日	151	1.2	0.0	15.0	17.1	0.49	1.4	1.3	2.1	30.9	287.6
	9月23日	158	2.4	0.2	14.4	16.1	0.62	2.6	3.2	1.6	23.2	350.2
	9月29日	164	3.3	0.1	15.1	14.4	0.42	2.8	3.1	1.4	36.1	311.7
	10月7日	172	3.3	0.5	14.7	15.3	0.32	3.0	3.6	1.0	46.2	329.1
	10月14日	179	4.9	0.5	15.9	14.82	0.47	3.3	3.6	1.4	33.9	332.3
R7 満開日 4月18日	9月24日	159	2.2	0.0	14.2	14.1	0.52	2.1	2.7	2.0	27.3	324.2
	10月1日	166	3.0	0.2	14.7	13.4	0.51	3.1	3.1	1.4	29.0	320.7
	10月8日	173	3.8	0.7	15.0	13.2	0.39	3.1	3.0	1.1	38.6	348.5
	10月15日	180										
R6 満開日 4月22日	9月18日	149	1.0	0.0	13.4	15.3	0.42	2.5	2.5	2.5	32.0	350.5
	9月25日	156	1.8	0.1	13.7	13.9	0.50	3.0	2.5	1.7	27.2	384.1
	10月2日	163	1.7	0.2	14.3	13.4	0.40	3.1	2.9	1.8	35.9	400.7
	10月8日	169	3.4	0.3	14.0	12.9	0.49	3.5	3.0	1.3	28.8	451.3

（※～R6 中川村小平580m）　※R7より調査地点を変更したため、過去のデータは参考としてください。

注）

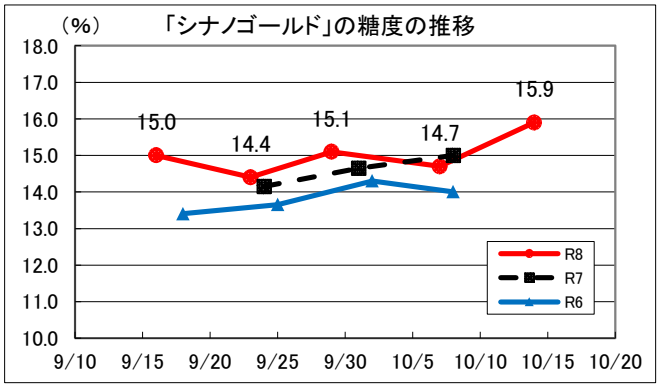
＊調査果実は、1回につき5果使用。

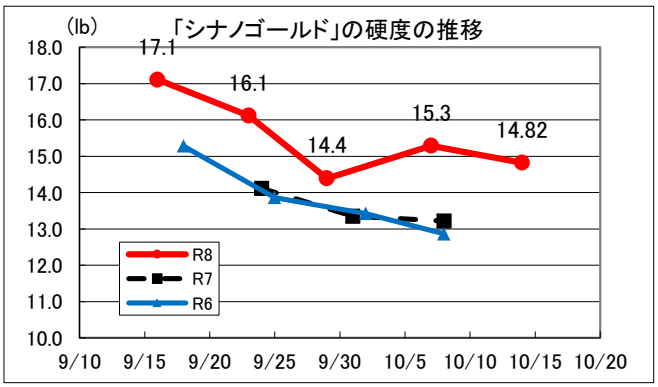
＊ワックスは、0：全く感じられない（無）、1：少しべたべたするが商品性に影響なし（少）、2：べたべたし商品性に影響あり（中）、3：とてもべたべたして不快で商品性に影響大（多）。

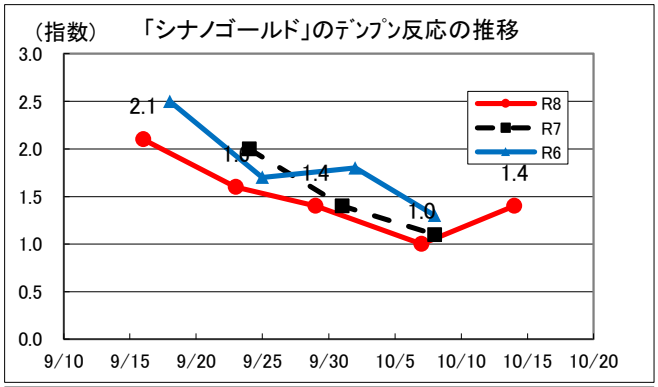
＊食味程度は、1：大変まずい、2：まずい、3：普通、4：おいしい、5：大変おいしい。

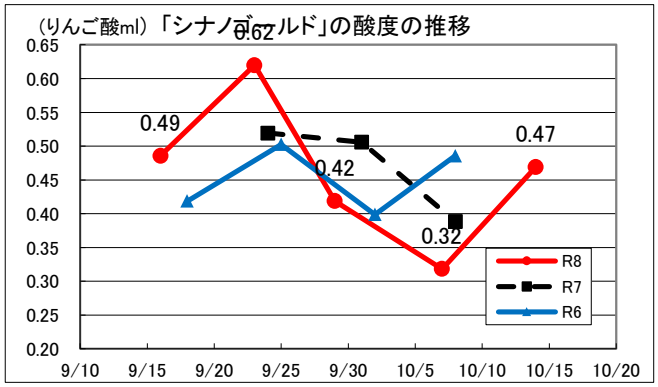
＊熟度は、1：未熟（果肉が硬く、渋い）、2：やや未熟（果肉がやや硬く、やや青臭いが食べられる）、3：適熟（果汁、香りもあり、おいしい）、4：完熟（果肉がやや柔らかいが、十分食べられる）、5：過熟（果肉が柔らかく、粉質化し、ボケている）。

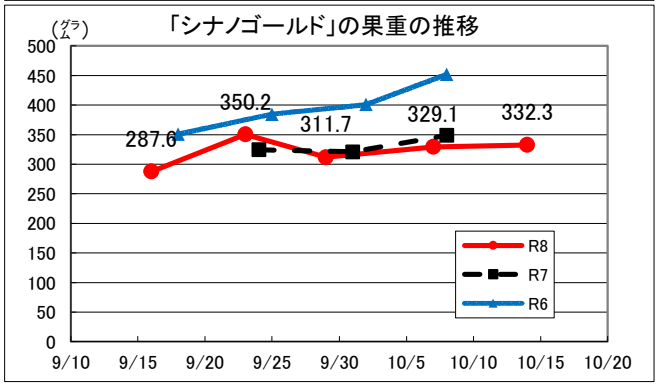
＊デンプン指数は、長野県果樹指導指針に準ずるが、1：完全消失、2：70%程度消失、3：維管束帯まで消失、4：果心内消失、4：完全染色。











～収穫適期目安～(H24. 10～)

糖度	14%以上
酸度	0. 45%以下
糖酸比	32以上
デンプン指数	1.5程度
満開後日数	160～170日