

R7 りんご「つがる」 熟度調査結果

南信州農業振興協議会

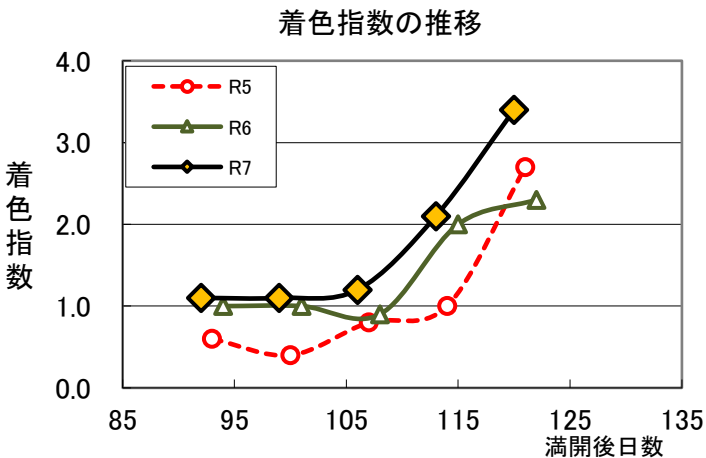
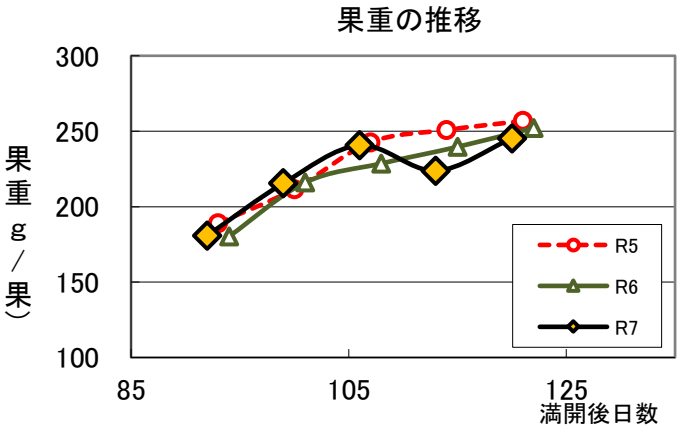
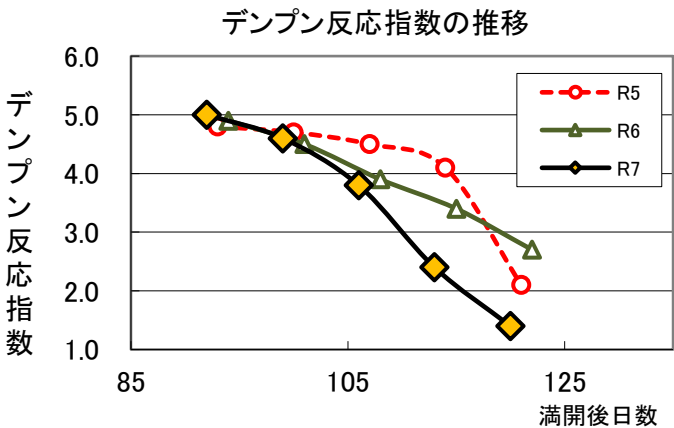
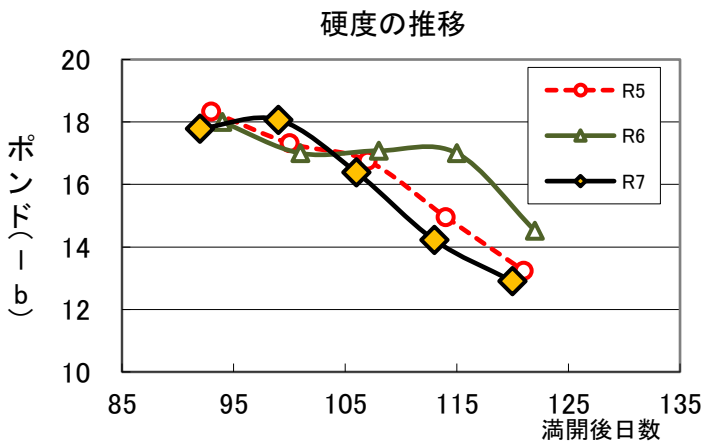
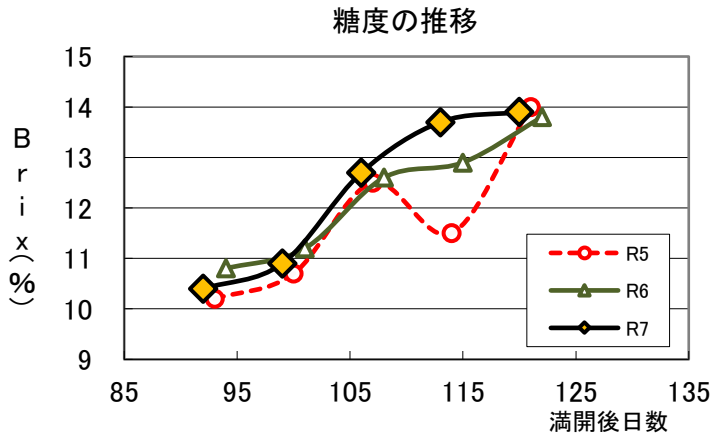
豊丘村河野（430m）

	調査日	満開後 日数	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	果重 (g)	硬度 (lb)			着色 程度	地色	デンプン 反応指数	食味 指数	備考
						陽光面	陰光面	平均					
R7 満開日 4/22	7/23	92	10.4	0.37	181	18.2	17.3	17.8	1.1	1.0	5.0	1.0	デンプン臭強い
	7/30	99	10.9	0.35	215	18.9	17.2	18.1	1.1	1.0	4.6	1.0	未熟。デンプン臭強い。
	8/6	106	12.7	0.32	241	16.2	16.6	16.4	1.2	1.0	3.8	1.6	未熟。デンプン臭有り。
	8/13	113	13.7	0.25	224	14.5	14.0	14.2	2.1	1.2	2.4	2.7	もうすぐ収穫期に入る。甘みを感じ食味が向上してきた。
	8/20	120	13.9	0.20	245	12.9	12.9	12.9	3.4	3.0	1.4	4.0	適熟でうまい。地色が黄緑色の中には果肉が軟らかい物も混じる。
R6 満開日 4/21	7/24	94	10.8	0.33	180	18.3	17.7	18.0	1.0	1.0	4.9	1.0	未熟
	7/31	101	11.2	0.29	216	17.3	16.7	17.0	1.0	1.0	4.5	1.0	未熟、デンプン臭強い
	8/7	108	12.6	0.25	229	17.4	16.8	17.1	0.9	1.7	3.9	1.2	未熟、先週とあまり変わらず
	8/14	115	12.9	0.28	240	17.4	16.6	17.0	2.0	1.7	3.4	1.8	収穫期近い果実もみられるが、未熟果も多い。地色の抜けをよく確認
	8/21	122	13.8	0.20	252	15.3	13.7	14.5	2.3	1.8	2.7	3.2	収穫期。地色が抜け始めた赤の発色が良い果実を収穫する
R5 満開日 4/17	7/19	93	10.2	0.35	189	18.7	18.0	18.3	0.6	1.0	4.8	1.0	未熟
	7/26	100	10.7	0.32	212	17.2	17.4	17.3	0.4	1.0	4.7	1.0	未熟、デンプン臭強い
	8/2	107	12.5	0.30	243	17.2	16.3	16.8	0.8	1.0	4.5	1.0	未熟、肉質はあまり進んでいない
	8/9	114	11.5	0.27	251	15.2	14.7	15.0	1.0	1.0	4.1	1.5	デンプン臭は軽減、果肉も少し柔らかく感じる
	8/16	121	14.0	0.20	257	13.8	12.7	13.2	2.7	1.8	2.1	3.0	熟度が一気に進む。地色と硬度が一致しない果実もみられる。

* 硬度はマグネター硬度計（7/16インチ針頭）で測定

* 着色程度 微：1、淡：2、中：3、濃：4、極濃：5

* デンプン反応指数 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、5：完全染色



「つがる」収穫期の目安

満開後日数：115～125日(8/下～9/中)

糖 度：12%以上(13～14%程度)

ヨード・デンプン反応：3程度

果 実 硬 度：13ポンド程度