

R6日本なし「幸水」熟度調査結果

南信州農業振興協議会

飯田市座光寺 (420m)

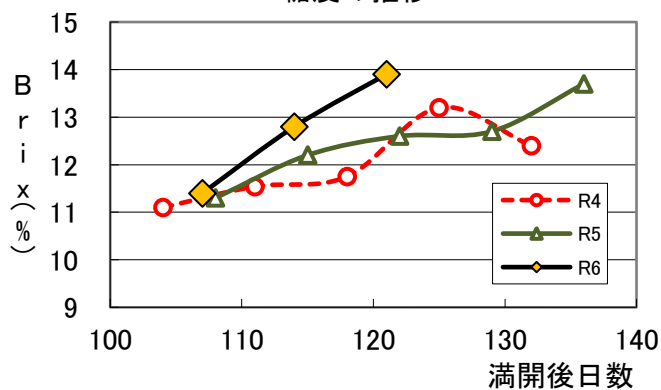
	調査日	満開後 日数	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	果重 (g)	硬度 (lb)	着色 程度	デンプン 反応指数	食味 指数	熟度 指数	備考
R6	7/31	107	11.4	0.04	237		1.2	4.1	1.2	1.2	未熟でデンプン感じる。ガリガリした食 甘み出てきた。収穫期直前の果実もみら れる 収穫始まっている。果皮色が進んだ果実 はシャリ感が弱い。やや青めで収穫を。
満開日	8/7	114	12.8	0.03	363	15.0	2.2	3.8	2.1	2.0	
4/15	8/14	121	13.9	0.04	437	14.5	3.6	2.4	4	2.8	
	8/21	128									
	8/28	135									
R5	7/26	108	11.3	0.04	258	20.6	1.0	4.0	1.0	1.0	繊維質とデンプンを感じる 甘さが出てきた 収穫始まるが、やや早いのではないか 早どり傾向で適熟果が残っていない
満開日	8/2	115	12.2	0.02	325	15.9	1.4	3.6	1.3	1.3	
4/9	8/9	122	12.6	0.04	406	14.5	1.5	3.9	1.6	1.6	
	8/16	129	12.7	0.04	486	14.3	2.4	3.6	2.0	1.9	
	8/23	136	13.7	0.04	520	13.2	2.7	1.2	3.1	2.4	
R4	7/27	104	11.1	0.05	214		1.1	3.9	1.1	1.1	未熟 少し甘みが感じられる 糖度高くなってきたがうまみは少ない。 収穫期 収穫ピーク過ぎ。
満開日	8/3	111	11.5	0.03	271	14.4	1.3	3.5	1.3	1.3	
4/14	8/10	118	11.8	0.05	309	13.6	1.0	3.3	2.0	1.9	
	8/17	125	13.2	0.04	458	11.4	2.6	2.3	2.3	2.3	
	8/24	132	12.4	0.04	436	10.4	1.8	1.2	2.6	-	

* 硬度はマグネスター硬度計 (7/16インチ針頭) で測定

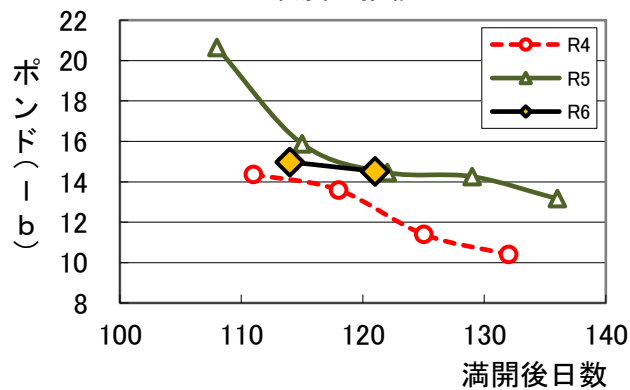
* 着色程度は農林水産省作成「幸水」用カラーチャートによる

* 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

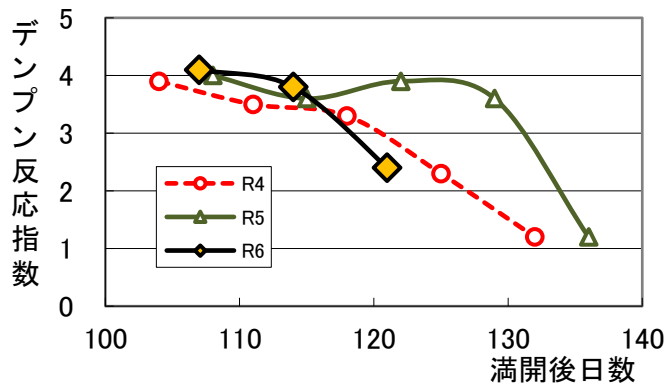
糖度の推移



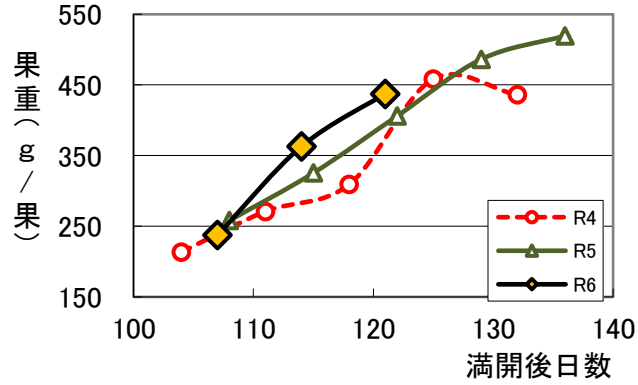
硬度の推移



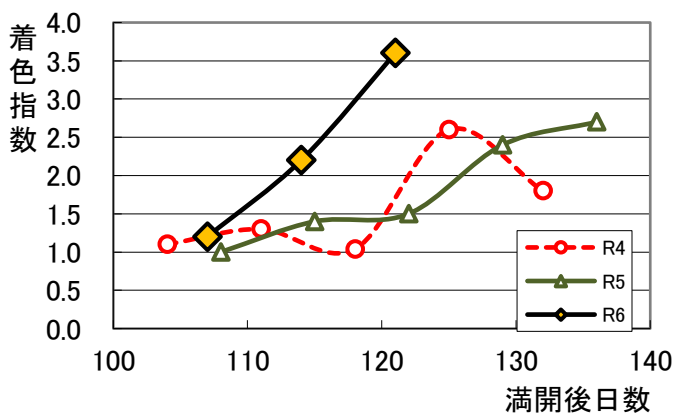
デンプン反応指数の推移



果重の推移



着色指数の推移



「幸水」収穫期の目安

満開後日数 : 120日 (8/下~9/上)

糖 度 : 12%以上

果実硬度 : 13ポンド程度

ヨード・デンプン反応 : 1.5~2.0