

差圧通風でかぼちゃの 貯蔵腐敗を防ぐ

概要 Abstract

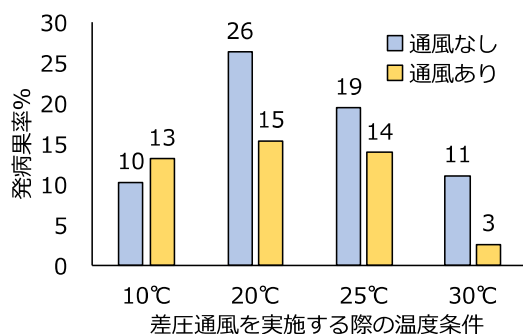
かぼちゃの貯蔵腐敗の主な原因は「つる枯病です」。その発生低減に効果のある収穫後の差圧通風乾燥の処理方法を明らかにしました。

成果 Results

差圧通風乾燥とは

シートで覆ったコンテナの片面からファンなどで空気を排出し、反対面から吸気することで、コンテナ内のかぼちゃにむら無く通気する方法。

乾燥時の温度条件と果実腐敗



風乾温度によって貯蔵腐敗の発生に差がある。

- ・高温（15℃以上）の通風では発病が減少
- ・低温（15℃未満）の通風では発病が増加

差圧通風の処理条件

場所：倉庫や遮光ハウス
(湿度対策を実施)

通風の風速：かぼちゃ付近で0.3m
処理期間：7日間

通風条件：15℃以上でのみ通風
(サーモスタットを利用)



以上の条件でかぼちゃを乾燥することにより果実腐敗を低減できます

普及 Dissemination

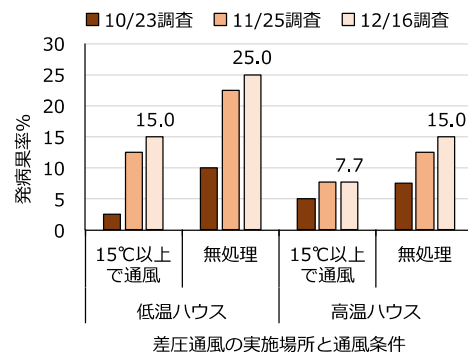
- ・かぼちゃのつる枯病による貯蔵腐敗の低減対策として活用する。
- ・本成績は差圧通風乾燥を収穫当日または翌日より開始した結果です。
- ・腐敗低減には地表面をフィルム被覆する等の防湿対策も重要です。



かぼちゃの貯蔵腐敗（つる枯病）



かぼちゃの貯蔵庫での差圧通風乾燥
手前のファンで空気を排出



連絡先 Contact

上川農業試験場
研究部 生産技術グループ
0166-85-2200
kamikawa-agri@hro.or.jp