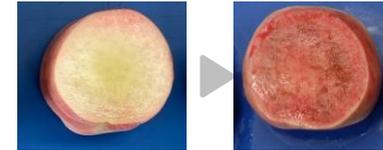


「夢桃香」の果肉赤色化抑制技術の開発（R7～9年）

果樹試験場

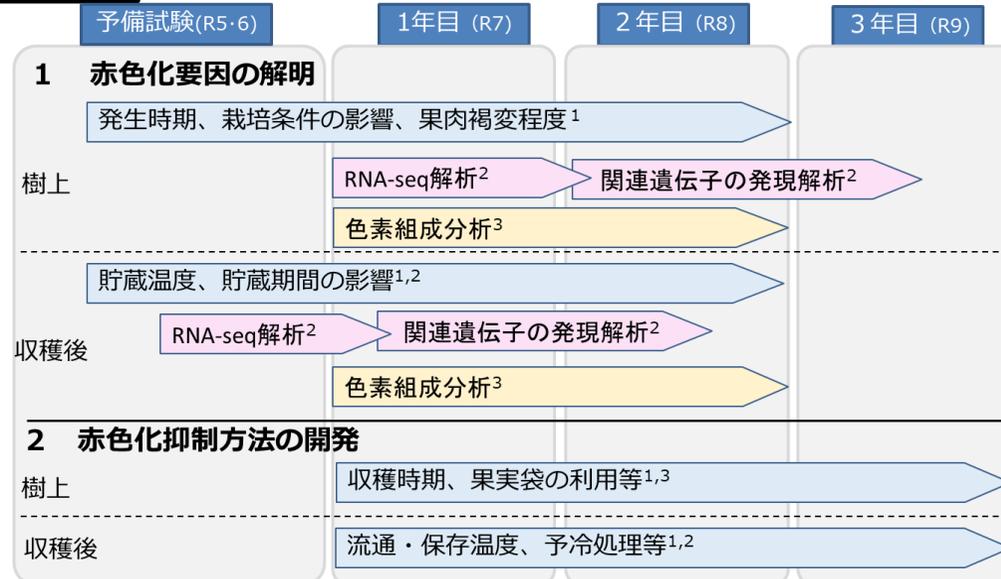
背景・目的

- 「夢桃香」は、一般的なモモと異なり、成熟期に果肉軟化しない硬肉モモに分類される。しかし、本品種は既存の硬肉モモと異なり、果肉が柔らかくなり、食味および日持ち性に優れるため、生産者や市場から期待される。
- 本品種をはじめ硬肉モモは、成熟過程や収穫後の果実において**果肉の赤色化が進行する特性**があるが、赤色化の発生要因や抑制方法は分かっていない。
- 過度な果肉の赤色化は市場で敬遠される。そのため、本品種の生産安定に向け、赤色化の発生要因や赤色化抑制技術の開発が必要である。



研究内容

協力分担： 1山梨果試 2農研機構 3東京大学



期待される効果

1. 樹上における赤色化の発生が抑制されることで、市場ニーズに合わせた果実生産が可能となる。「夢桃香」の生産安定、出荷量増加により、生産者の所得が向上する。
2. 収穫後の果実における赤色化の抑制方法が明らかになり、出荷・流通過程での果実品質の維持が可能となる。