

大課題名: **新** 新しい肉質のモモの多様な流通・販売に向けた加工・貯蔵方法の開発(H31~R3)

小課題名: **新** 1 果肉の褐変特性の解明(H31~33)

新 2 カットフルーツ化を含む加工技術の開発(H31~R3)

新 3 品質保持期間の把握(H31~R3)

背景とねらい

「甲斐トウ果17」

平成29年度に品種登録申請

国の研究機関が

「新しい肉質のモモ」と定義

- ・日持ち性が良い
- ・果肉の褐変が少ない
- ・適度に軟化し食味良い etc.



栽培性の良い品種として生産者から期待!



販売・流通上の課題

皮を剥くのが面倒で、若者が食べなくなったなあ

既存のモモのように軟化しない。
消費者に受け入れてもらえるかな?



新しい肉質のモモの特性を活かした商品の開発ができないか?

加工・貯蔵特性解明とカットフルーツ化技術の開発

試験内容

果肉の褐変特性の解明

果試 落葉果樹育種科

- ・果肉褐変の品種間差異の解明
- ・成熟程度が果肉褐変に及ぼす影響調査
- ・新しい肉質のモモが褐変しにくい機構の解明



カットフルーツ化を含む加工技術の開発

産業技術センター

- ・加工適性の調査
- ・委託による試作試験および官能評価の実施



(生果を活かした加工)

品質保持期間の把握

果試 生理加工科

- ・貯蔵特性の把握
- ・加工利用に適した貯蔵方法の開発



期待される効果

- ・モモの新たな利用方法により、需要拡大が図られる。
- ・加工利用に適した貯蔵方法により有利販売が可能になる。
- ・新しい肉質のモモや褐変しないモモの育種を推進できる。
- ・山梨県ブランドが向上し、農家の所得向上が期待される。