

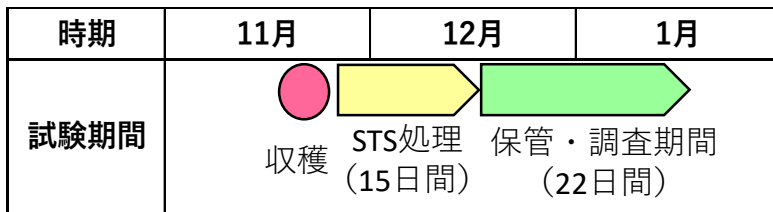
センリョウの鮮度保持技術について

令和4年9月
茨城県鹿行農林事務所 経営・普及部門

< 目的および試験方法 >

農研機構野菜花き研究部門や茨城県鹿島地帯特産指導所の研究成果で、出荷前のセンリョウにSTS剤(クリザールK20C)の2,000倍溶液を72時間処理することで、観賞期間中の実落ちや葉の傷みを抑制できることが明らかにされました。

経営・普及部門では、実際の保管作業に準じ、研究成果より低濃度(10,000倍)で長時間(15日間)処理した場合においても、品質保持効果が準じて得られるか調査しました。



試験区	希釈倍率
STS処理区	10,000倍
無処理区	水のみ

鑑賞を想定し23℃で22日間保管・調査

※保管には、クリザールバケツ(抗菌剤)を500倍で希釈した水を使用

< 結果 >



図1 処理後22日目のセンリョウの様子

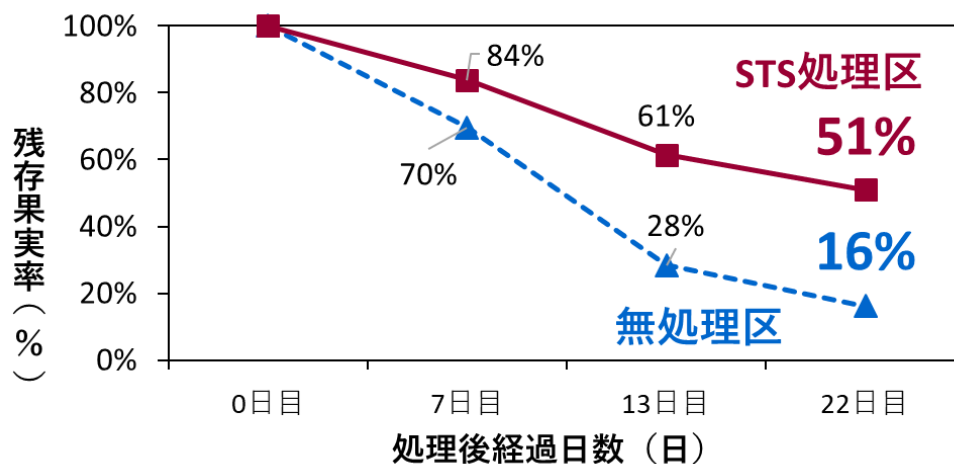


図2 処理別の残存果実率の推移

STS処理区の残存果実率は、無処理区と比べ**3倍以上**となりました。
このことから、10,000倍希釈で15日間処理した場合においても、センリョウの品質が維持されることが明らかとなりました。