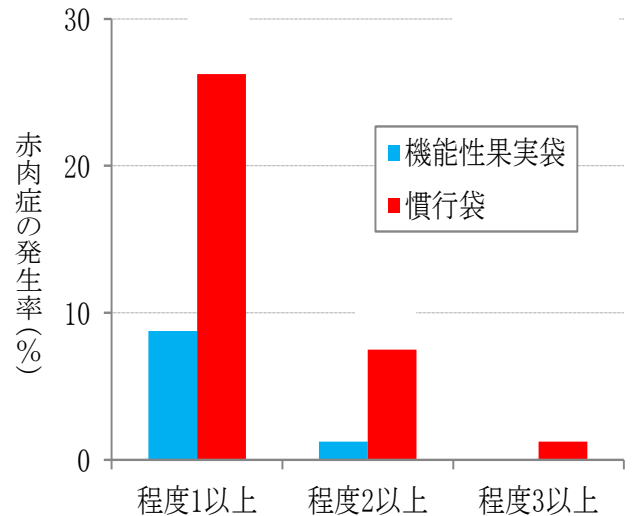


高温によるモモの果肉障害を軽減する 機能性果実袋を開発しました



機能性果実袋を掛けたモモ



機能性果実袋はモモの果肉障害（赤肉症）を減らすことができる

開発のねらい

夏期に高温多照が続くと、モモの温度が高くなり過ぎ、果肉が変色する障害が起こりやすくなります。そこで、強い日差しを受けてもモモの温度が上がりにくく、果肉障害を軽減する働きがある機能性果実袋を開発しました。

新技術の概要

- ▶ 機能性果実袋は、通常の袋に赤外線反射率の高い酸化チタンをコーティングしたもので、高温時に果実の温度を1℃以上下げの働きがあります。
- ▶ 機能性果実袋を掛けると、果肉障害（赤肉症、水浸状果肉褐変症）の発生が軽減されます。
- ▶ 機能性果実袋を掛けても、果実の品質には影響がありません。

活用場面

夏期の高温多照でも、岡山ならではの高品質の白くて甘いモモが生産できることから、「岡山白桃」のブランド強化につながり、生産農家の収益性向上に役立ちます。現在、製袋メーカーが市販化を目指して準備を進めています。