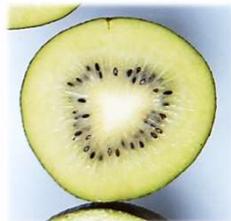


# キウイフルーツ「甘うい」の最適追熟技術の開発

**背景** 県育成新品種『甘うい』に適した追熟技術が求められていました。

**成果の内容** 『甘うい』は **貯蔵期間に応じた追熟処理** を行うことで  
7～10日後には **食べ頃** になります。

キウイフルーツは、  
収穫後に追熟処理（エチレン曝露）することで  
美味しく食べられるようになります。



追熟前

- ・硬い
- ・すっぱい



食べ頃

- ・芯までやわらかい
- ・甘い

(20℃24時間)  
追熟処理後の  
食味評価結果

エチレン濃度	収穫直後	
	7日後	10日後
25 ppm	×	×
100 ppm	×	×
1000 ppm	×	○

○：美味しい  
×：芯が硬い

エチレン濃度	1ヶ月貯蔵		2ヶ月貯蔵	
	7日後	10日後	7日後	10日後
25 ppm	×	×	×	×
100 ppm	○	○	○	○
1000 ppm	○	○	○	過熟

※なお、100ppmでは、処理温度が15℃では追熟不十分、25℃では過熟となる。

(流通・加工部)