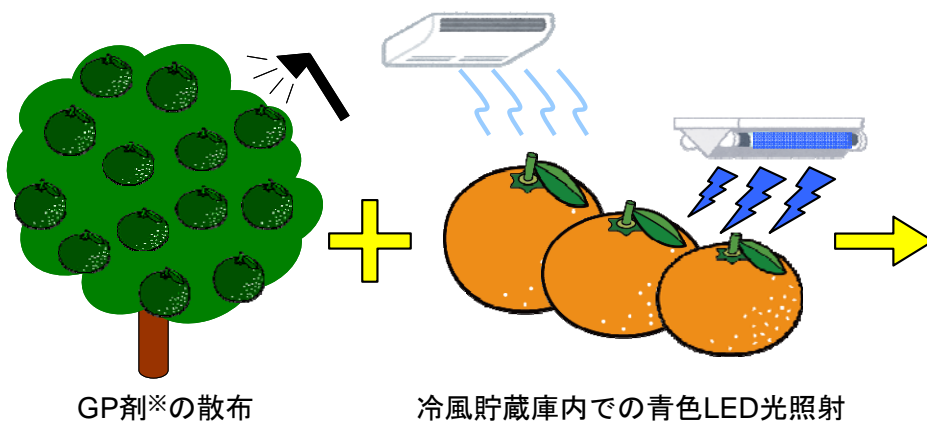


青い光（LED照射）を活用した 貯蔵中みかんの腐敗を抑制する技術の開発

地球温暖化等の影響により、冷蔵施設を利用した温州みかんの貯蔵においても腐敗果が発生しやすい状況にあります。そこで、冷風貯蔵庫内の果実に青色LED光を照射する新たな果実腐敗抑制技術を開発しました。

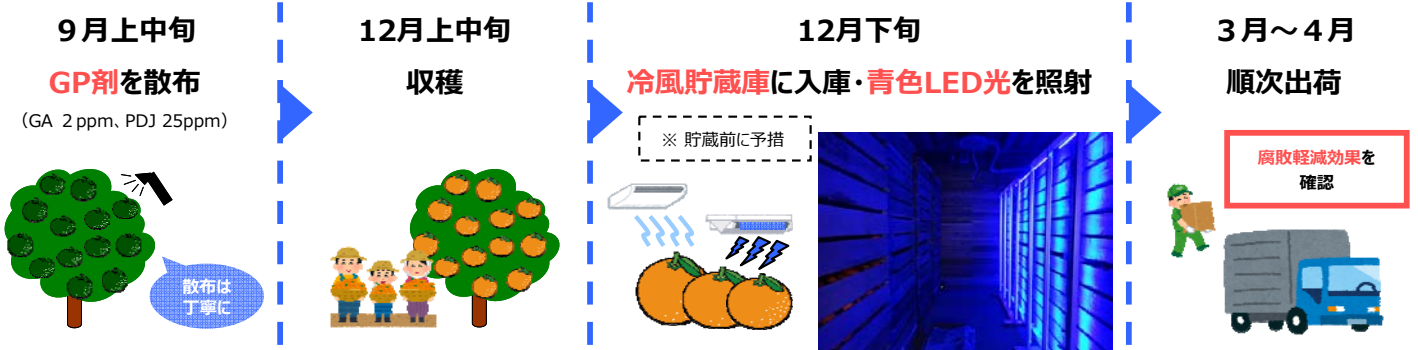
青色LED光照射による果実腐敗抑制



9月上中旬ごろのGP剤散布と冷風貯蔵庫内での果実への青色LED光照射により、‘青島温州’や‘寿太郎温州’の腐敗果発生を低減させ、貯蔵期間の延長が可能となります。

※ジベレリンとプロヒドロジャスモン液剤の混合。浮皮軽減効果を有する。

技術体系の現地実証



GP剤の散布・冷風貯蔵庫での貯蔵・青色LED光照射の組み合わせによる果実腐敗抑制体系について、現地実証を行っています。

実証試験では、技術導入による経営上の効果検証を実施しており、導入コストの試算や果実腐敗の抑制による農家所得の向上効果についても調査しています。

※本実証課題は、農林水産省「スマート農業技術の開発・実証プロジェクト（課題番号：果2C02）」（実証主体：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）の支援により実施されました。

【静岡県農林技術研究所（果樹研究センター）果樹生産技術科】

TEL 054-376-6153 e-mail kaju-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp