

長期貯蔵ができる果粒ブドウ 伊賀流イガいなぶどう

新開発商品 **伊賀流イガいなぶどうを開発しました!!**

果軸が黄緑色の新鮮なブドウから、**小果柄を付けて**果粒を1粒ずつバラバラに切り離し、PET等の**密閉度の高い容器**に入れると、果粒からの水分蒸散が減少し、**常温での日持ちが飛躍的に向上**します。

- ◆色や味の違うブドウが楽しめます
- ◆手頃な価格
- ◆少人数の家族にピッタリの量

果粒調整方法および貯蔵方法

- 1 摘粒ばさみ等を用いて、小果柄が1mm程度果粒に付くように、果軸から果粒を切り離します。
- 2 切り離れた果粒は、PET製の密閉度の高い容器に入れて隙間のないようにしっかりと蓋をします。
- 3 直射日光の当たらない涼しい場所に置けば、最長で20日程度の日持ちが期待できます。
- 4 5℃程度の冷蔵庫で貯蔵すれば、より日持ちが長くなります。

果粒の条件

- 1 当日収穫した果軸が黄緑色の果房から切り離れた果粒で張りがあること。
- 2 果面に傷や病害虫が付着していないこと。
- 3 品種は「巨峰」「安芸クイーン」等の大粒系ブドウで、果粒重が10g以上であることが望ましい。
- 4 糖度17%以上であることが望ましい。



三重県農業研究所 伊賀農業研究室

〒519-5202 三重県伊賀市森寺松ヶ谷 1240
TEL 0595-37-0211 FAX 0598-37-0251