

R6 りんご「シナノリップ」 熟度調査結果

南信州農業振興協議会

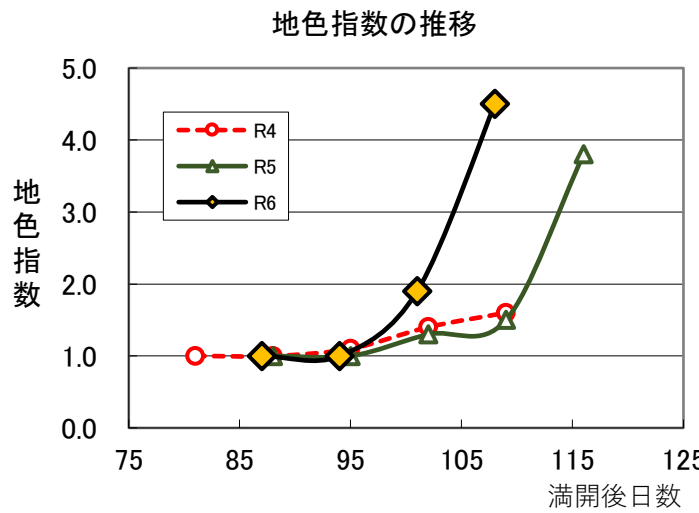
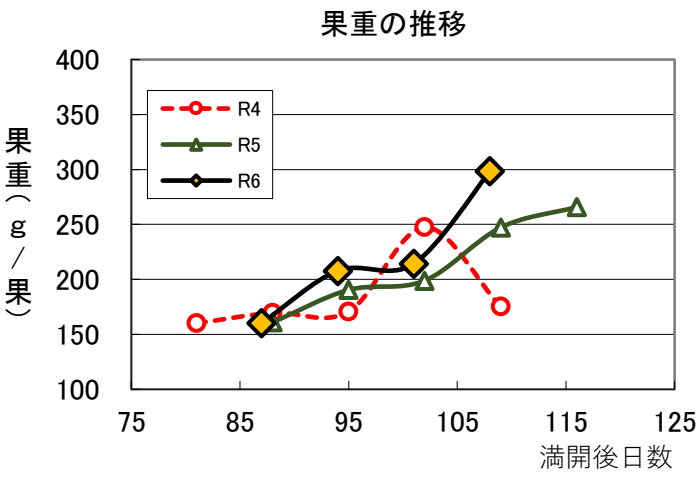
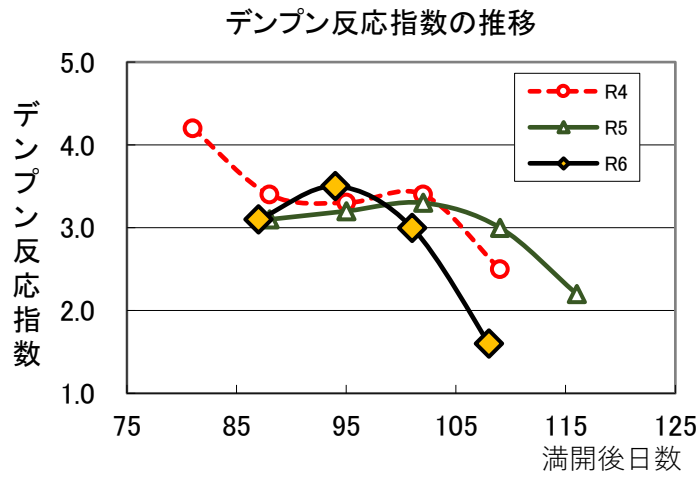
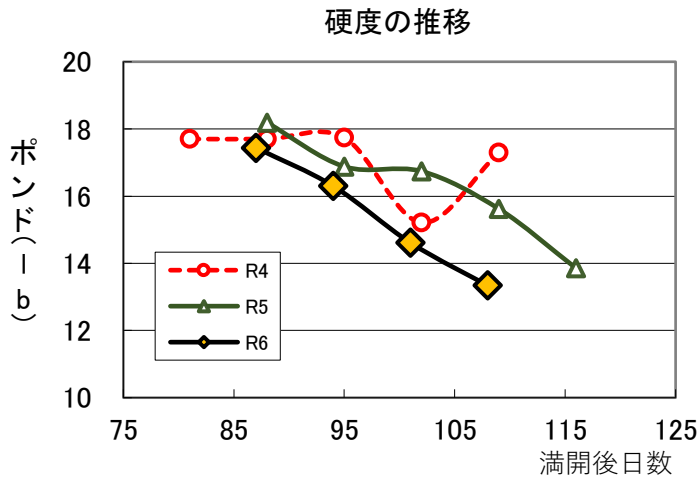
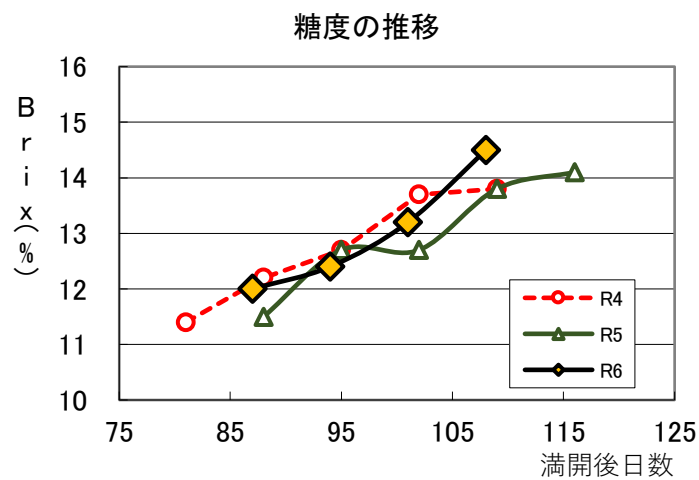
飯田市座光寺（540m）

	調査日	満開後 日数	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	果重 (g)	硬度（lb）			着色 程度	地色	デンプン 反応指数	食味 指数	備考
						陽光面	陰光面	平均					
R6 満開日 4/21	7/17	87	12.0	0.55	160	17.1	17.8	17.4	0.7	1.0	3.1	1.0	未熟、種子入り少ない
	7/24	94	12.4	0.47	208	16.5	16.1	16.3	1.8	1.0	3.5	1.7	繊維質軽減され食べられる肉質。うまみは少ない。
	7/31	101	13.2	0.42	214	15.1	14.2	14.6	2.6	1.9	3.0	2.2	甘さ不足。うまみ出てきた。
	8/7	108	14.5	0.37	298	13.8	12.9	13.3	3.5	4.5	1.6	4.2	収穫期。過熟気味の果実もみられる。
	8/14	115											
R5 満開日 4/15	7/12	88	11.5	0.60	161	18.7	17.7	18.2	1.7	1.0	3.1	1.0	未熟、デンプン臭
	7/19	95	12.7	0.53	190	17.8	15.9	16.9	1.5	1.0	3.2	1.6	甘さよりも酸を感じる
	7/26	102	12.7	0.45	199	17.1	16.4	16.7	2.8	1.3	3.3	1.7	
	8/2	109	13.8	0.38	247	16.2	15.0	15.6	2.7	1.5	3.0	2.2	収穫直前
	8/9	116	14.1	0.33	266	14.3	13.4	13.9	3.9	3.8	2.2	4.1	収穫期。果肉は柔らかめ
R4 満開日 4/23	7/13	81	11.4	-	160	17.9	17.5	17.7	1.4	1.0	4.2	1.0	酸が強くデンプンを感じにくい
	7/20	88	12.2	0.69	170	17.9	17.5	17.7	2.4	1.0	3.4	1.5	繊維質軽減され甘みが出てきた
	7/27	95	12.7	0.42	171	18.1	17.4	17.7	2.8	1.1	3.3	2.0	軽い心カビ3果、酸は大きく低下
	8/3	102	13.7	0.45	248	15.3	15.1	15.2	3.4	1.4	3.4	2.2	
	8/10	109	13.8	0.40	175	17.6	17.0	17.3	3.0	1.6	2.5	2.1	

ネスター硬度計（7/16インチ針頭）で測定

*着色程度 微：1、淡：2、中：3、濃：4、極濃：5

*デンプン反応指数 1：完全消失、2：70%程度消失、3：維管束帯まで消失、4：果心内消失、5：完全染色



「シナノリップ」 収穫期の目安

満開後日数：100日以降(8月上中旬)

糖 度：14～15%程度

専用カラーチャート：4～5