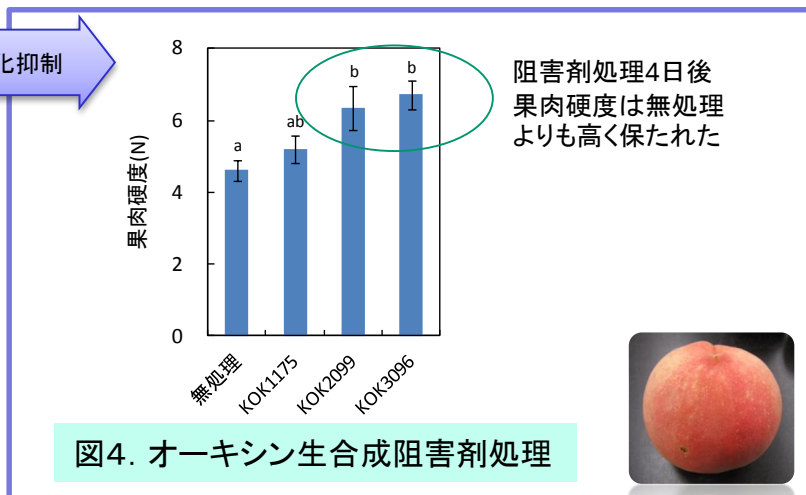
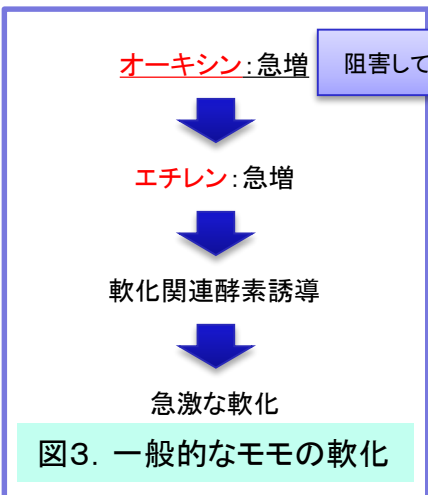
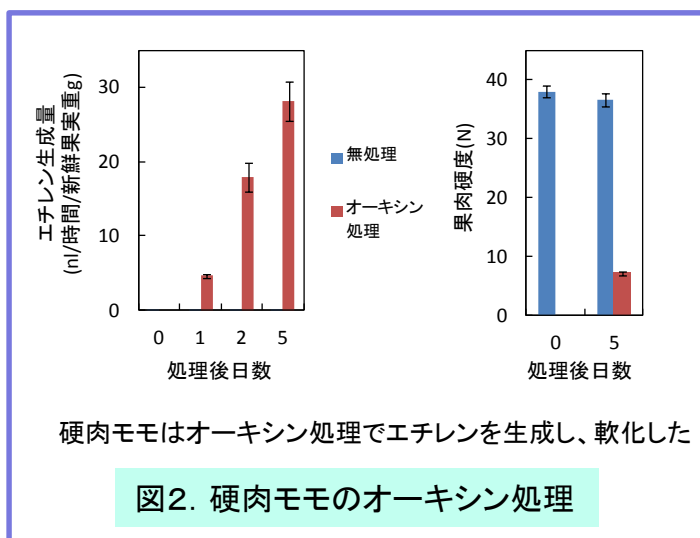
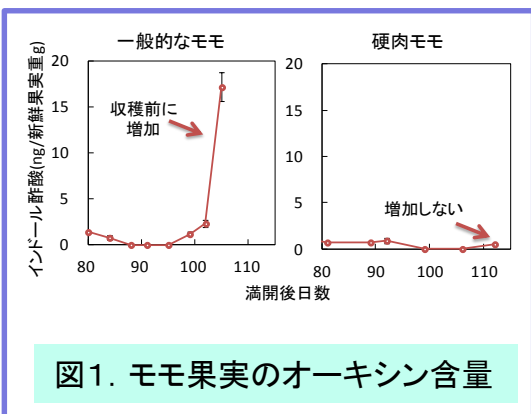


オーキシンはモモの軟化に影響を及ぼす — 阻害剤を用いた軟化抑制技術 —

技術の特徴

- 一般的なモモ果実は、成熟後期にオーキシンが急増して、エチレン生成を誘導して軟化する
- 一般的なモモ果実をオーキシン生合成阻害剤で処理をすると、エチレン生成が抑制され、無処理果実よりも軟化が遅れる

研究の内容



今後の展開

- 更に効果の高いオーキシン生合成阻害剤の開発および効果的な処理技術の開発
- 硬肉モモを貯蔵・流通後に軟化させる技術の開発

参 考

- Tatsuki. et al. (2013) J. Exp. Bot. 64(4):1049-1059