

商材別の含有量

商材 ^z (させぼ温州)	果実重 (g)	果皮色 (a*) ^y	糖度 (Brix)	β-CRP含量 (mg/100g果肉)
トップブランド	72.0	29.3 a ^x	15.8 a ^x	2.24 a ^x
セカンドブランド	86.7	27.6 a	12.8 b	1.85 ab
レギュラー	94.8	27.2 a	11.6 c	1.79 b

^z 県内2産地の選果場で区分された果実
 糖度(トップブランド:14度以上、セカンドブランド:12度以上)
^y 数値が大きいほど赤みが強い
^x Tukey-kramer検定により縦の異なるアルファベット間に5%水準での有意差あり



骨の健康に役立つβクリプトキサンチン(β-CRP)は、かんきつの中でも温州ミカンに多く含まれ、健康に寄与すること

「させぼ温州」

β-CRPの含有量
ブランド品ほど多い

品種「させぼ温州」の栽培方法による違いや非破壊選果機により糖度などで選別された商品別のβ-CRP含有量を調査しました。

「させぼ温州」のβ-CRP含有量は、ブランド品がレギュラー品よりも多く、シートマルチャ、わい性台木(ヒリュウ台)栽培で向上します。シートマルチャ栽培では「させぼ温州」カラタチ台が、同時期に販売される他品種ヒリュウ台に比べてβ-CRP含有量が多い傾向でした。

またβ-CRP含有量は糖度より果肉色との相関が高く、光センサーを用いた推定が可能でした。

以上のことから、他品種に比べ果肉色の赤みが強い「させぼ温州」は、光センサーにより区分されるブランド品ほど機能性成分を有することが明らかになりました。

とが期待され、一部の産地で生鮮食品の機能性表示食品として届出されています。県でも県内産ミカンの優位性を発揮するために、オリジナル

(長崎県農林技術開発センター 果樹・茶研究部門カンキツ研究室 山下次郎)