

「出島の華」の果実品質及び内容成分の特徴						
[要約] 「させぼ温州」の長崎県統一ブランドとして出荷された「出島の華」には糖度及び果肉歩合が高いこと、果汁中 <u>アミノ酸含量</u> が多いことの特徴がある。						
長崎県果樹試験場・施肥改善科	専門	土壌肥料	対象	果樹類	分類	指導
平成13年度長崎県果樹試験場業務報告						

[背景・ねらい]

平成11年から出荷が始まった「させぼ温州」の県統一ブランドである「出島の華」は糖度だけでなく、食味も判定の重要な基準としている。そこで「出島の華」の内容成分等を明らかにし明確な判断基準の策定を図る。

[成果の内容・特徴]

- ① 「出島の華」は糖度及び果肉歩合が高く、果汁率が低かった。
- ② 「出島の華」の果汁にはアミノ酸、グルタミン酸及びショ糖の含量が多かった。

[成果の活用面・留意点]

- ① 「出島の華」の有利販売に活用できる。
- ② 「出島の華」の特徴にアミノ酸含量が追加されたことは新たな需要拡大が見込まれる。
- ③ 選果場における果汁中アミノ酸含量を測定することは難しく、実際の判定に利用するには検討が必要である。

[具体的データ]

表1 させぼ温州のブランドと果実品質

区分	糖度	酸含量	果肉歩合	果汁率	じょうのう厚さ
		(g/100ml)	(%)	(%)	
出島の華	14.8a	0.95	81.7a	86.6b	0.11
させぼ温州 (JAさせぼ)	14.0b	0.85	81.3a	87.5a	0.10
させぼ温州 (他地区)	14.6a	0.87	79.3b	86.4b	0.09
原口早生	13.6b	0.82	79.1b	87.9a	0.10
有意性	*	NS	**	*	NS

注) させぼ温州 (JA) させぼはブランド「味っ子」、「味まる」を含む

表2 させぼ温州のブランドと内容成分

区分	糖				果糖割合	酸		アミノ酸	
	ショ糖	ブドウ糖	果糖	クエン酸		リンゴ酸	総量	グルタミン酸	
	(%)					(%)		(mg/100ml)	
出島の華	8.19a	2.88	2.81	0.20	1.37	0.08	230.3a	12.6a	
させぼ温州 (JAさせぼ)	8.04ab	2.42	2.34	0.18	1.18	0.09	214.6b	11.4a	
させぼ温州 (他地区)	7.89b	2.94	2.86	0.21	1.21	0.09	211.3b	11.3a	
原口早生	6.90c	2.77	2.79	0.22	1.10	0.07	186.8c	7.4b	
有意性	**	NS	NS	NS	NS	NS	**	**	

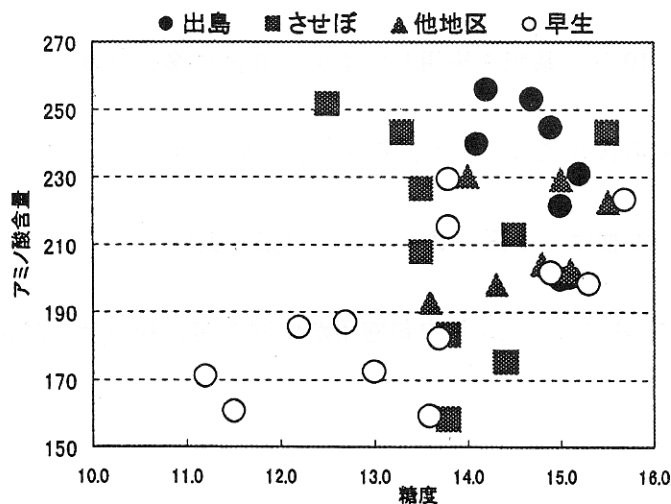


図1 果汁中のアミノ酸含量

[その他]

研究課題名：させぼ温州の早期樹冠拡大と高品質安定生産多収技術

予算区分：県単

研究期間：平成13年度（平成12～平成15年）

研究担当者：後田経雄・井手勉・種川淳子

既発表論文等：なし