

[成果情報名] させぼ温州ブランド「出島の華」の食味と果汁中アミノ酸の影響

[要約] させぼ温州の県統一ブランド「出島の華」の食味は消費者が区別することができ、その食味にはアミノ酸が関係する。

[キーワード] させぼ温州、出島の華、食味、アミノ酸

[担当] 長崎果試・施肥改善科

[連絡先] 電話0957-55-8740

[区分] 九州沖縄農業・果樹

[分類] 指導

[背景・ねらい]

させぼ温州「出島の華」は糖度だけでなく食味の善し悪しによって区分出荷されている。食味は他のみかんと比べ甘く、うまみが強いといわれている。そこで、一般消費者の食味に対する官能を調査し果実内成分がどのような影響を及ぼしているか明らかにする必要がある。

[成果の内容・特徴]

- 1．消費者は「出島の華」を食味で区別し、特に、甘味だけでなくうまみの強さも評価することができる。(図1、表1)
- 2．「出島の華」には糖度、果汁中アミノ酸および果糖、ぶどう糖含量が多い特徴がある。(表1)
- 3．食味が良い果実には糖度が最も大きく影響を及ぼすが、糖度がやや低くてもアミノ酸含量が多ければ食味は良い。(図2)

[成果の活用面・留意点]

「出島の華」の有利販売に活用できる。

[具体的データ]

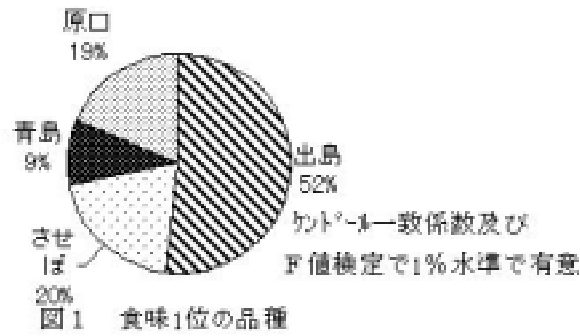


表1 果実の食味及び品質

区 分	食 味 官 能			糖 度	酸 含 量 (mg/100ml)	アミノ酸	糖 組 成		
	甘み	酸味	うまみ				ショ糖 (%)	ブドウ糖 (%)	果糖 (%)
出島の華 1 位	4.8a	3.1	4.6a	14.7a	0.98	303a	7.1	3.1a	3.2a
その他 ^z 1 位	4.1b	3.3	4.0b	14.3b	0.89	222c	7.2	2.8b	2.9b
その他 ^z 2.3 位	4.0b	3.2	3.5c	13.7c	0.96	283b	7.1	2.4c	2.6c

注) 異なる文字間に有意差あり

^z 出島の華以外のさせば温州、青島温州、原口早生を含む

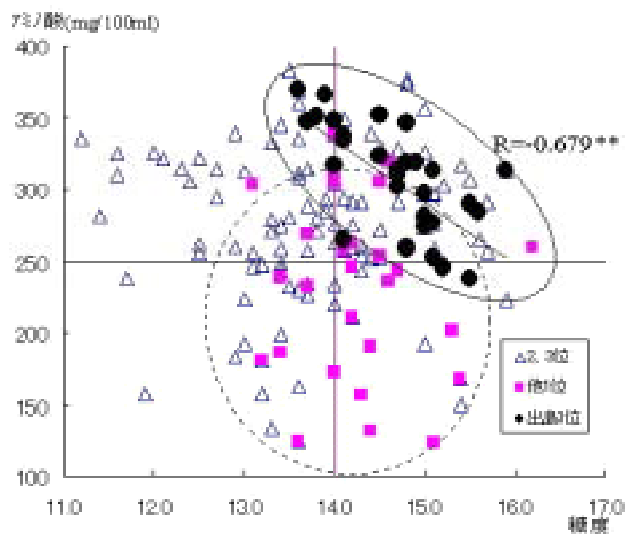


図2 糖度とアミノ酸と食味

[その他]

研究課題名：させば温州の早期樹冠拡大と高品質安定多収技術

予算区分：県単

研究期間：2000～2003年)

研究担当者：後田経雄、井手勉、種川淳子

既発表論文等：平成14年度長崎県果樹試験場業務報告