

カンキツ新品種「果のしずく」の加工特性

食品流通部

1 背景、目的

本県育成のカンキツ新品種「果のしずく」は、果汁が多く、香りが良く、種子が少ない等の優れた特性を持つため、生食のみならず加工用食品素材としても期待されています。

そこで、新たな加工用食品素材として利用するために、「果のしずく」をジュースやペーストにした場合の加工特性を明らかにしました。

2 成果の内容、特徴

- 1) 「果のしずく」を果皮をつけたままで絞ると、「清見」や「不知火」よりも苦みが少なく、香りや食味が優れたジュースになります（表1）。
- 2) 「果のしずく」の果皮と果肉を一緒に破碎した丸ごとペーストは、カロテノイドやペクチンの含量が皮無しペーストより多くなります（表2）。
- 3) 「果のしずく」は、苦味成分であるリモニン含量が「清見」や「不知火」と比較して少なく、苦味の少ない加工食品が製造できます（図1）。
- 4) 「果のしずく」の丸ごとペーストは、ジャムやパンなどの加熱加工用食品素材として利用すると、香りや食味が優れた加工品が製造できます。

3 主要なデータなど

表1 品種別のジュース特性

	果皮	官能評価		
		香り	苦味	食味
果のしずく	有	4.0	1.8	4.0
	無	2.9	1.5	3.5
清見	有	3.4	2.3	3.1
	無	2.9	1.5	3.3
不知火	有	3.6	3.8	1.4
	無	3.0	1.5	3.9

注) 香り、食味は5(良い)～1(悪い)、苦味は5(強い)～1(弱い)。

表2 果皮をつけた「果のしずく」丸ごとペーストの特徴

	カロテノイド含量 ($\mu\text{g}/100\text{g}$)		ペクチン含量 ($\text{mg}/100\text{g}$)
	β -クリプトキサンチン	β -カロテン	
果皮有	1219 **	277*	1202 **
果皮無	724	205	499

注) t検定により、縦列間には**は1%水準で、*は5%水準で有意差有り。

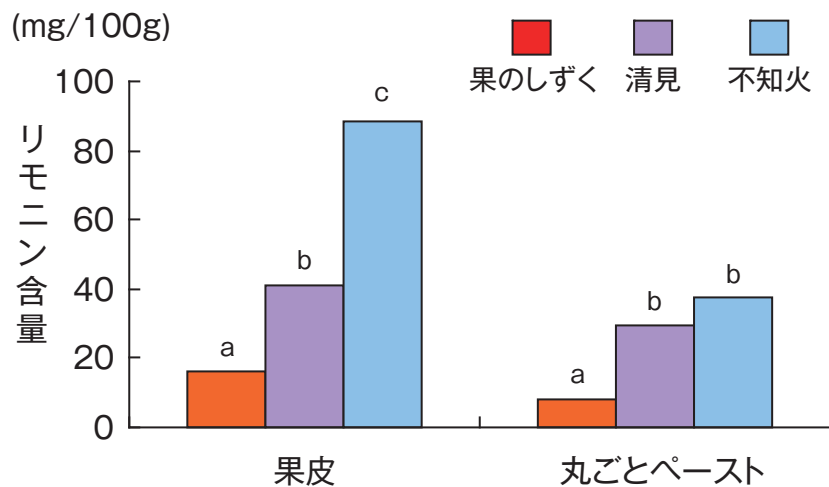


図1 果皮および丸ごとペーストのリモニン含量

注) Fisherの検定により、異品種・同一試料における異符号間には5%水準で有意差有り。