

[成果情報名] ウンシュウミカンのブランド品はレギュラー品よりβ-クリプトキサンチン含有量が多い

[要約] 早生温州および「させぼ温州」のβ-クリプトキサンチン含有量は、ブランド品がレギュラー品よりも多い。

[キーワード] ウンシュウミカン、早生温州、させぼ温州、β-クリプトキサンチン

[担当] 長崎県農林技術開発センター・果樹・茶研究部門・ビワ・落葉果樹研究室

[連絡先] (代表) 0957-55-8740

[区分] 果樹

[分類] 指導

[作成年度] 2017 年度

[背景・ねらい]

ウンシュウミカンには骨の維持に有用であるβ-クリプトキサンチンが多く含まれ、国民の健康に寄与することが期待されている。また各産地では高品質果実をブランド品として区分し出荷している。そこで、ブランド商材およびレギュラー品でβ-クリプトキサンチン含有量に差があるかを調査する。

[成果の内容・特徴]

1. 早生温州に含まれる果肉100gあたりβ-クリプトキサンチン含有量は、ブランド品がレギュラー品よりも多い(表1)。
2. 「させぼ温州」に含まれる果肉100gあたりβ-クリプトキサンチン含有量は、ブランド品がレギュラー品よりも多い(表2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 2015年産の県内2産地の選果場で選別された果実を用いた。
2. 骨の健康維持・増進に有効なβ-クリプトキサンチンの摂取量は、1日あたり3mgとされている。

[具体的データ]

表1 早生温州^zの商材別糖度、果皮色および
β-クリプトキサンチン含有量 (2015)

商材 ^y	調査 点数	果実重 (g)	果肉重 (g)	果皮色 (a*) ^x	糖度 (Brix)	β-CRP含有量 (mg/100g果肉)
ブランド	60	103.6	84.1	28.4	13.1	2.05
レギュラー	29	105.8	86.0	25.4	11.8	1.64
有意差 ^w		-	-	**	**	**

^z 品種を区分した出荷は行われていない

^y 県内2産地の選果場で区分された果実。糖度 (ブランド: 11度以上) に加え、外観等でも区分される。

^x 果実赤道部4箇所 の平均値。a*は数値が大きいほど赤みが強いことを示す

^w t検定により**は1%水準で有意差あり

表2 「させぼ温州」の商材別糖度、果皮色および
β-クリプトキサンチン含有量 (2015)

商材 ^z	調査 点数	果実重 (g)	果肉重 (g)	果皮色 (a*) ^y	糖度 (Brix)	β-CRP含有量 (mg/100g果肉)
トップブランド	5	72.0	60.8	29.3 a ^x	15.8 a ^x	2.24 a ^x
セカンド/ミドルブランド	35	86.7	72.0	27.6 a	12.8 b	1.85 ab
レギュラー	25	94.8	78.9	27.2 a	11.6 c	1.79 b

^z 「させぼ温州」の県内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: 13度以上、ミドルブランド: 12度以上) のほか、外観等でブランドが区分される

^y 果実赤道部4箇所 の平均値。a*は数値が大きいほど赤みが強いことを示す

^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

[その他]

研究課題名: おいしい・‘機能性成分高含有’ 県産農産物の探索、育成、販売プロジェクト

予算区分: 県単

研究期間: 2015~2017年度

研究担当者: 河原幹子、山下次郎