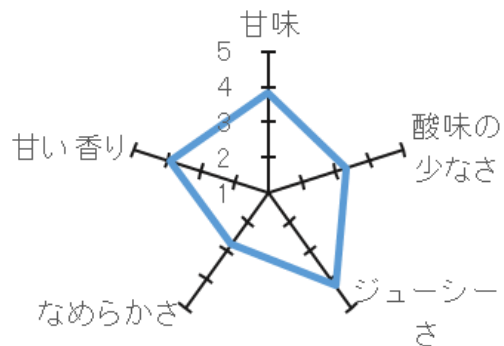


素材集の概要（モモ）

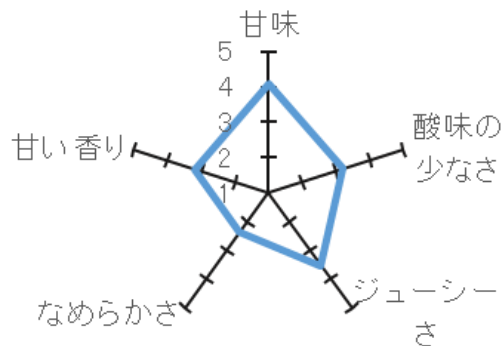
1. 品種ごとの美味しさの特長
2. モモの甘い香りの成分量
3. モモの香り成分の割合
4. フレーズ
5. 写真

1. 品種ごとの美味しさの特長

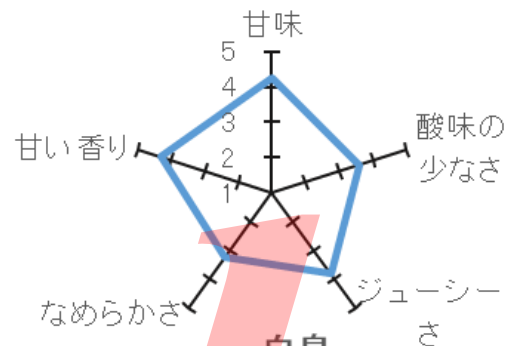
さがけはくとう



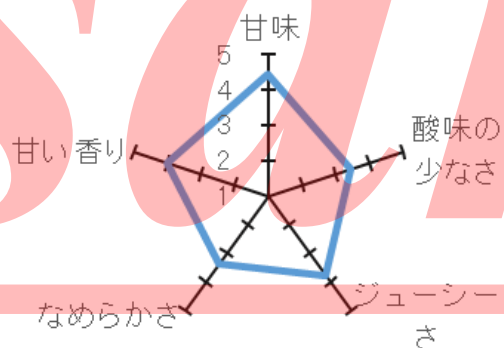
白鳳



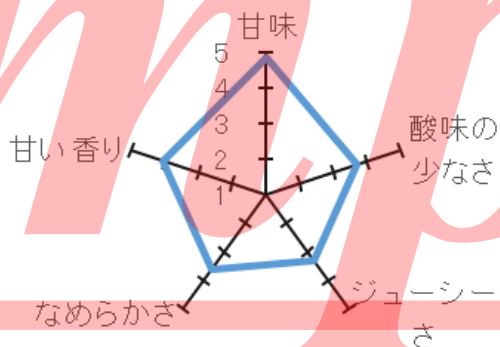
清水白桃



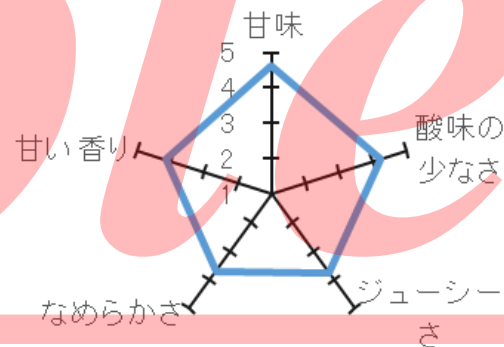
おかやま夢白桃



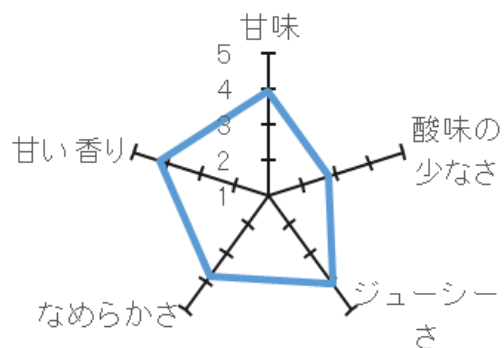
白麗



白皇



白露



注) 官能評価項目と尺度

甘味 1: 感じない、2: わずかに感じる、3: 弱く感じる、4: 感じる、5: 強く感じる

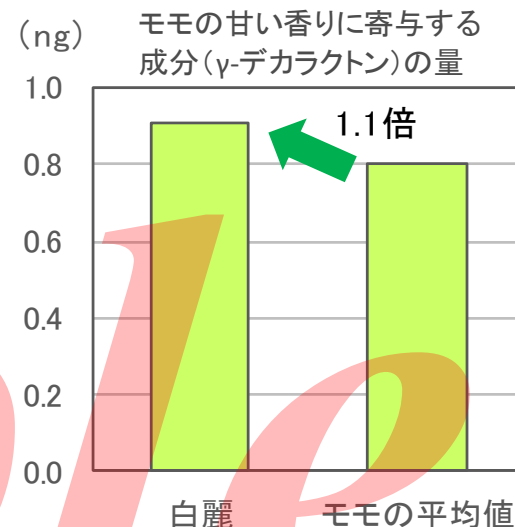
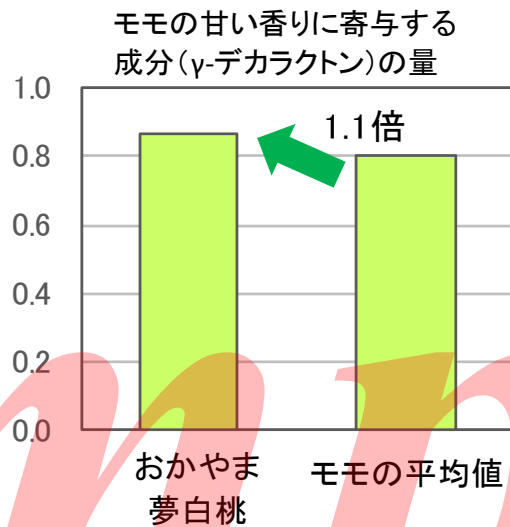
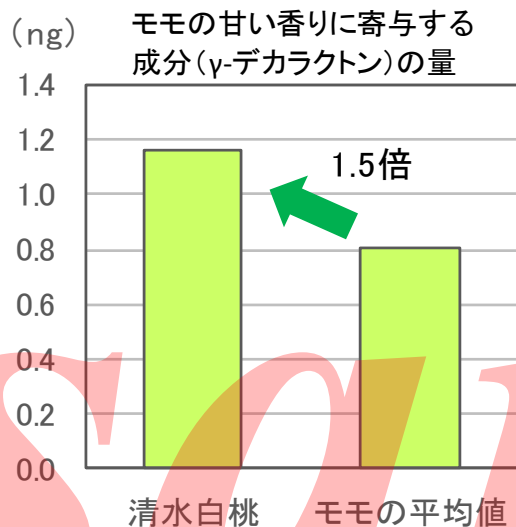
酸味の少 1: 強く感じる、2: 感じる、3: 弱く感じる、4: わずかに感じる、5: 感じない

多汁性 1: 多汁でない、2: やや多汁でない、3: どちらでもない、4: やや多汁、5: 多汁

なめらかさ 1: 粗い、2: やや粗い、3: どちらでもない、4: ややなめらか、5: なめらか

甘い香り 1: 感じない、2: わずかに感じる、3: 弱く感じる、4: 感じる、5: 強く感じる

2. モモの甘い香りの成分量

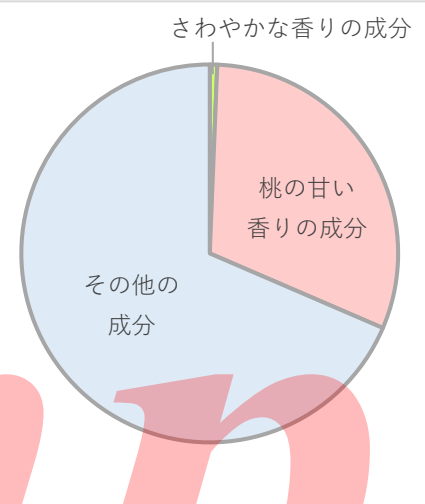
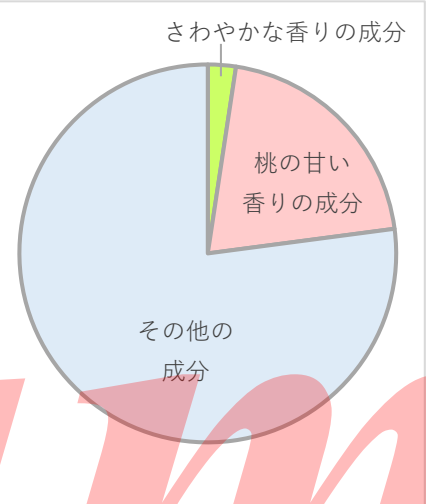
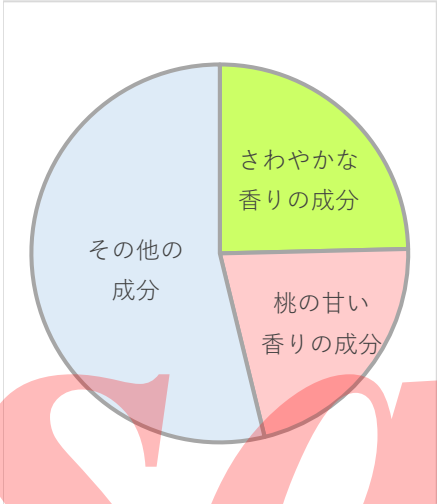


2. モモの香り成分の割合

さがけはくとう

白鳳

清水白桃

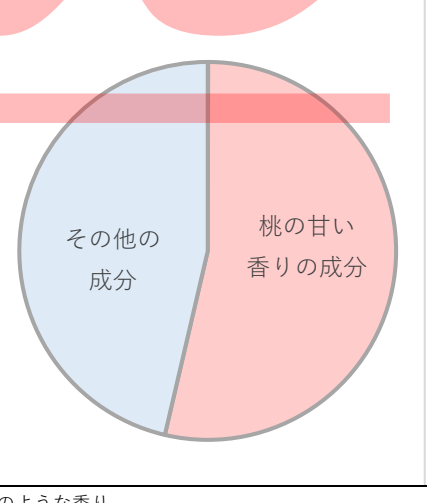
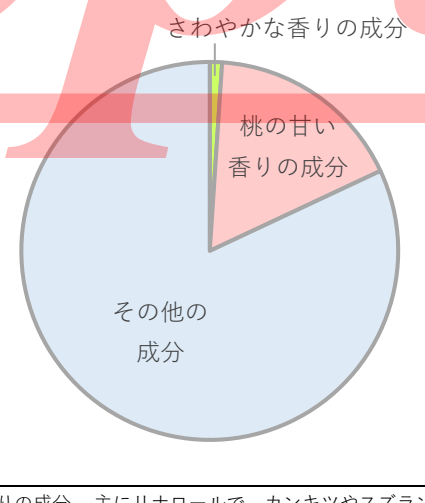
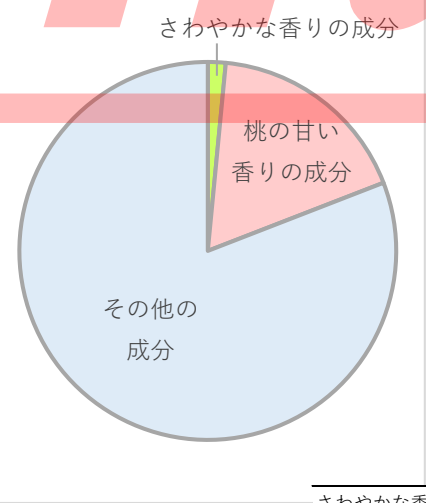
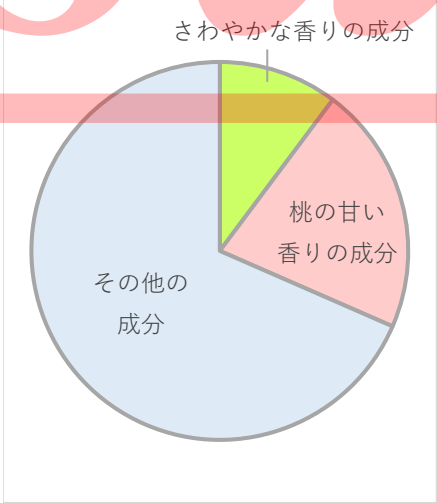


おかやま夢白桃

白麗

白皇

白露



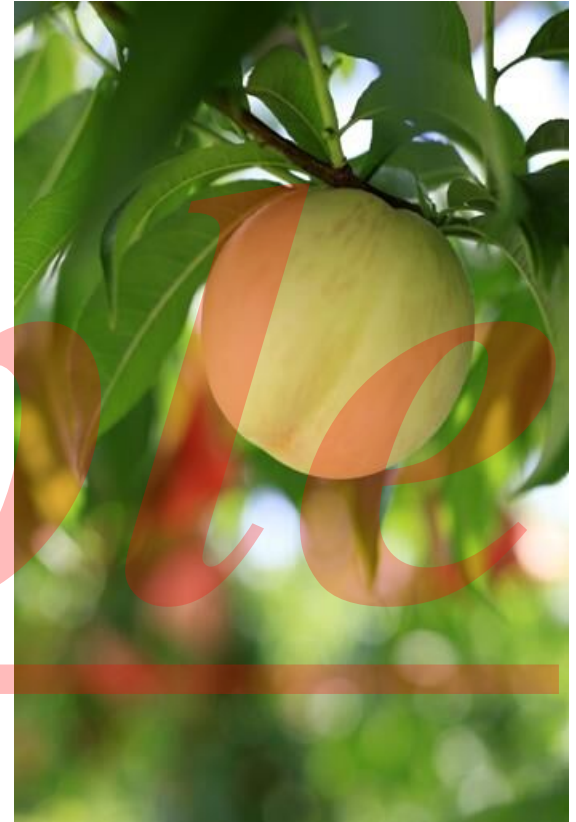
さわやかな香りの成分	主にリナロールで、カンキツやスズランのような香り
桃の甘い香りの成分	ラクトン類（主にγ-デカラクトン、δ-デカラクトン）で、桃やココナッツの香り
その他の成分	エステル類（酢酸エチル、酢酸cis3-ヘキセニルなど）、テルペン類（β-イオノンなど）で、フルーティー、グリーン、フローラルな香り成分

4. フレーズ

品種の特長

品種名	特長
さきがけはくとう	岡山生まれの新品種 ジューシーで程よい酸味とさわやかな甘さが特長です
白鳳	程よい酸味とさわやかな甘さが特長です
清水白桃	岡山白桃の代表品種 甘い香りが強くジューシーでなめらかな口当たりが特長です
おかやま夢白桃	岡山生まれの品種 ジューシーで強い甘味が特長です
白麗	岡山生まれの品種 甘味が強くて特有のなめらかな口当たりが特長です
白皇	岡山生まれの新品種 甘味が強くて酸味が少なくなめらかな口当たりが特長です
白露	岡山生まれの新品種 さわやかな甘さととろけるような口当たりが特長です

3. 写真



さきがけはくとう

3. 写真



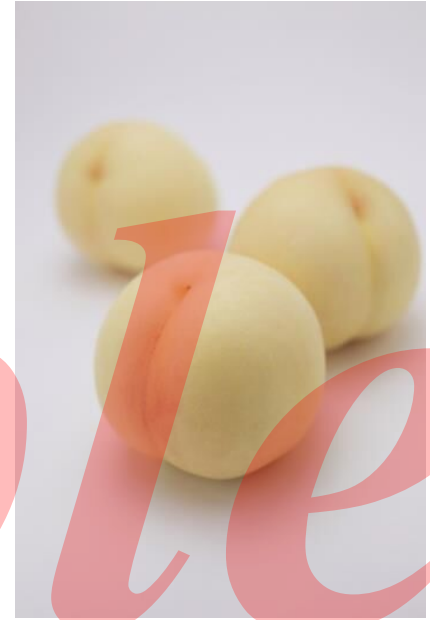
白鳳

3. 写真



清水白桃

3. 写真



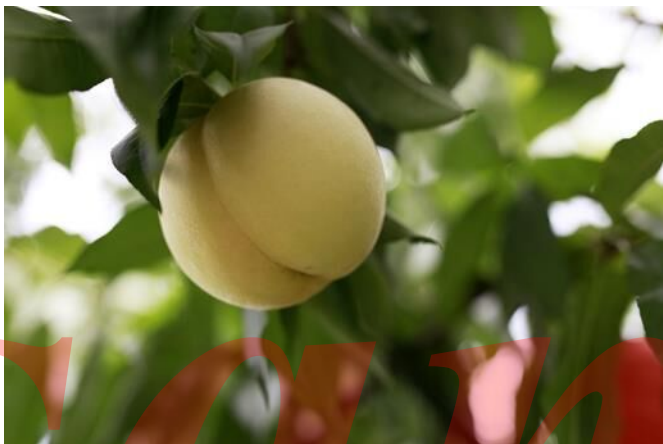
おかやま夢白桃

3. 写真



白麗

3. 写真



白皇

3. 写真



白露