



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

6. 岡山県産モモのおいしさ(味、食感、香り)の特長の視覚化

[要約]

機器分析値によってモモの味、食感、香りを数値化することで、品種の特長を客観的に視覚化することができる。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室

[連絡先] 電話 086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

岡山県では作期を分散させて継続出荷するために、多くのモモ品種が栽培されている。品種によりそれぞれ特徴があるが、消費者にその品種の特長を分かりやすく説明するためには、より客観的なデータが必要である。そこで、人による官能評価値を機器分析値で数値化することにより、岡山県産モモ品種のおいしさの特長を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 機器分析値から推定した官能評価値を用いることで、モモの品種による味と食感、香りの特長を視覚化することができる（図 1）。
2. 「さきがけはくとう」、「日川白鳳」は多汁で、「白麗」、「白皇（岡山 P E H 7 号）」は酸味が少なく甘味が強く、「清水白桃」、「川中島白桃」及び「白露（岡山 P E H 8 号）」は甘い香りが強い（図 1）。
3. いずれの品種も果実やグリーンの香りの成分を含むエステル類の割合が多い（図 2）。
4. 「清水白桃」、「川中島白桃」及び「白露」は、モモ様やココナッツ様の香りの成分を含むラクトン類の割合が多く、モモの甘い香りが強い特長がある（図 2）。
5. 「さきがけはくとう」、「岡山 P E H 9 号」は、他の品種に比べてテルペン類の割合が多く、その中でもカンキツやスズラン様の香りであるリナロールを多く含み、さわやかな香りが特長である（図 2、一部データ省略）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本成果は、農業研究所果樹研究室圃場で栽培されたモモを用いた結果である。
2. 香りは、熟度によって変化する。本成果は、収穫後 2～6 日後に調査した結果である。
3. 甘味、酸味の少なさ、多汁性、なめらかさ、甘い香りは、機器分析値から数値化する方法を用いて求めた結果である。
4. 香氣成分組成は、匂いかぎ付きガスクロマトグラフ質量分析計による匂いかぎ分析で、香りを感知した成分を同定し、面積値を求めた結果である。
5. 本成果は、岡山県産モモを P R するためのパンフレット等に活用できる。



〔具体的データ〕

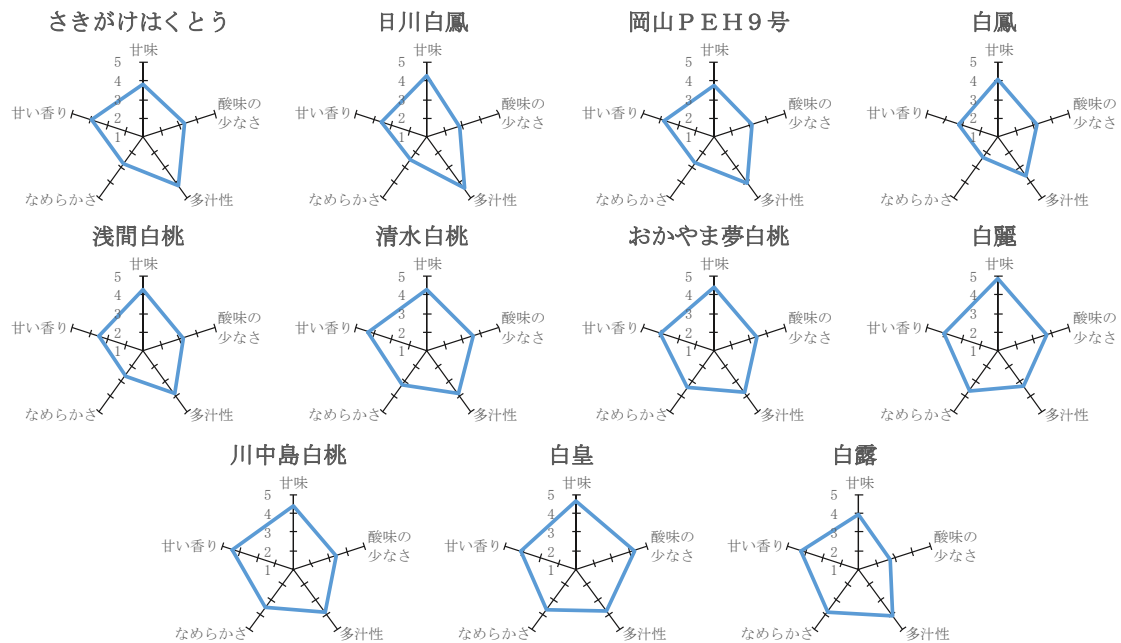


図 1 機器分析値により推定した官能評価値による品種の特長

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
- 酸味の少なさ 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

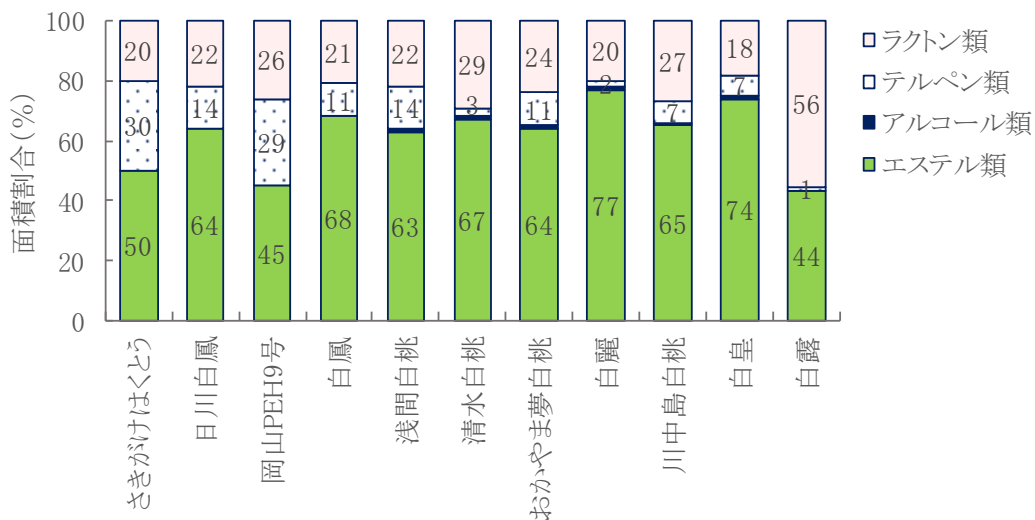


図 2 品種による香気成分組成の特長

〔その他〕

研究課題名：県産果実の“美味しさの見える化”によるブランド強化

予算区分：県単

研究期間：2016～2018 年度

研究担当者：藤原宏子、石井恵、鷲尾建紀、荒木有朋、樋野友之、鶴木悠治郎

関連情報等：1) [平成 30 年度試験研究主要成果、25-26、49-50](#)