



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

15. ブドウのおいしさ(味、食感、香り)の特長の視覚化

[要約]

機器分析値によって、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]

岡山県産ブドウのおいしさの特長を消費者に分かりやすく伝えることは、ブランド力強化につながる。そのためには、そのおいしさを客観的に説明する必要がある。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、「ピオーネ」、「オーロラブラック」及び「シャインマスカット」のおいしさの特長を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「ピオーネ」は、甘味が強く酸味が程よく濃厚な味である。食感は、多汁で皮離れがよい。甘い香りが強く感じられ、その香気成分組成は「巨峰」と類似しており、フルーティな香りを呈するエステル類が約8割を占める（図1、2）。
2. 「オーロラブラック」は、甘味が強く酸味が程よく濃厚な味である。果肉は硬く締まり、皮離れしにくい。香りは、「巨峰」、「ピオーネ」と香気成分組成が異なり、グリーンな香りを呈するアルデヒド類の組成割合が高く、フルーティな香りの中にもフレッシュな香りを含んでいる（図1、2）。
3. 「シャインマスカット」は、甘味が強く、酸味が少なく、皮ごと食べた時の硬さが特長である。香りは、「ピオーネ」等とは異なり、マスカットの主要な香気成分であるリナロールの占める割合が高く、その他テルペン類等が含まれている（図1、2）。

[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ブドウ及び県内外の市場から購入したブドウを供試した結果である。
2. 甘味、酸味の少なさ、濃さ、多汁性、硬さ、皮離れは、機器分析値から数値化する手法を用いて求めた結果である。
3. 甘い香りは官能評価値である。
4. 香気成分組成は、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、香りを感じた成分を同定し、面積値を求めた結果である。
5. 本成果は、岡山県産ブドウをPRするためのパンフレット等に活用できる。



〔具体的データ〕

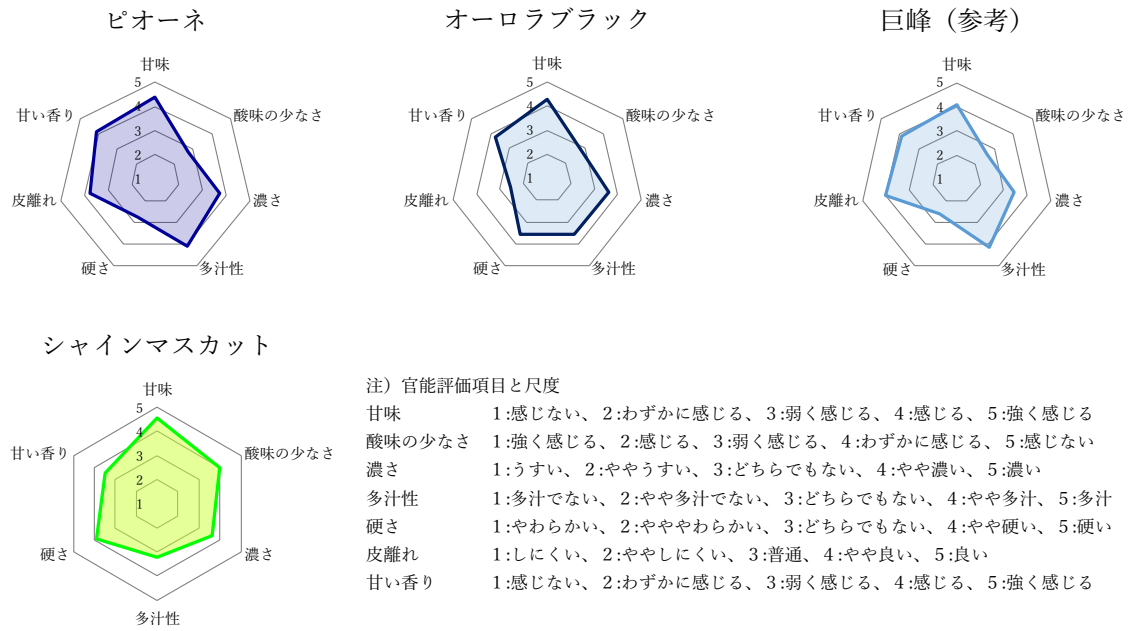


図 1 機器分析値により推定した官能評価値による品種の特長

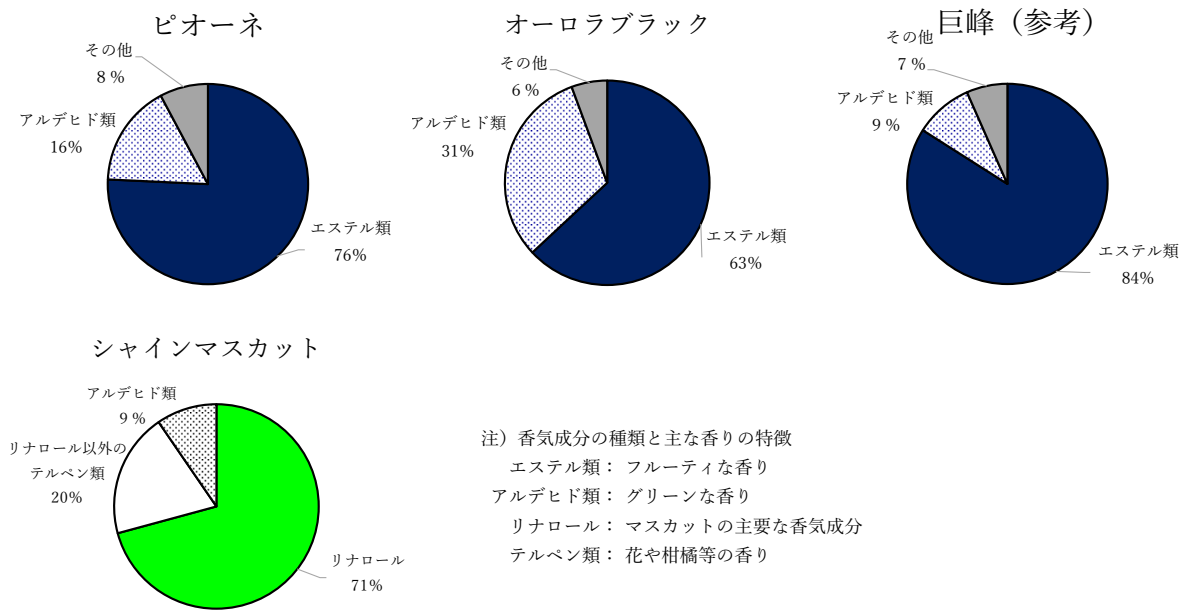


図 2 品種による香気成分組成の特長

〔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：石井恵、藤原宏子、安井淑彦、中島譲

関連情報等：1) [平成 30 年度試験研究主要成果、43-44、47-48、49-50](#)