

## 6. モモ‘ 黄金桃’ のカロテノイド含有量（情報）

## [要約]

‘ 黄金桃’（ゴールドデンピーチ）には、機能性成分であるカロテノイド（黄色色素群）が他の黄肉種のモモより多く含まれている。

研究室名	化学研究室、果樹研究室	連絡先	0869 - 55 - 0532
------	-------------	-----	------------------

## [背景・ねらい]

本県特産の‘ 黄金桃’ や‘ 山手清水’ など果肉の黄色いモモには、機能性成分であるカロテノイドが含まれている。そこで、黄肉種のモモのカロテノイド含有量とその組成を調査し、黄肉種のモモの評価向上と販売促進に活用する。

## [成果の概要・特徴]

1. 県下で栽培されている黄肉種のモモと、農試ジーンバンクで保存している黄肉種のモモのカロテノイド含有量を、岡山大学と共同で調査した結果、カロテノイドは果肉 100g 当たり 0.5~1.5mg 含まれており、中でも‘ 黄金桃’ の含有量が多かった（図 1）。
2. 黄肉種のモモの構成カロテノイドには、 $\beta$ -クリプトキサンチン、 $\beta$ -カロテン、ルテイン、ゼアキサンチンが認められた。その他のカロテノイドには、溶解性が他のカロテノイドに比べ高く、人体に吸収されやすいと考えられる複数のポリオキシカロテノイドが含まれていた（図 1）。
3. 果実のカロテノイド含有量は、成熟とともに増加した（図 2）。
4. カロテノイド含有量は、機械選果に適するやや未熟な熟度で収穫した果実でも、収穫 3~6 日後には、樹上完熟果実とほぼ同程度に増加した（図 3）。

## [成果の活用面・留意点]

1. 本情報は‘ 黄金桃’ の有利販売に活用できる。
2. カロテノイド含有量は栽培年次により変動し、日照時間の少ない年には減少する傾向にある。
3. ミカンのカロテノイド含有量は果肉 100g 当たり 1~2 mg である。
4. 近年、カロテノイドに強い抗酸化能や発がん抑制効果があることが明らかにされつつある。

[具体的データ]

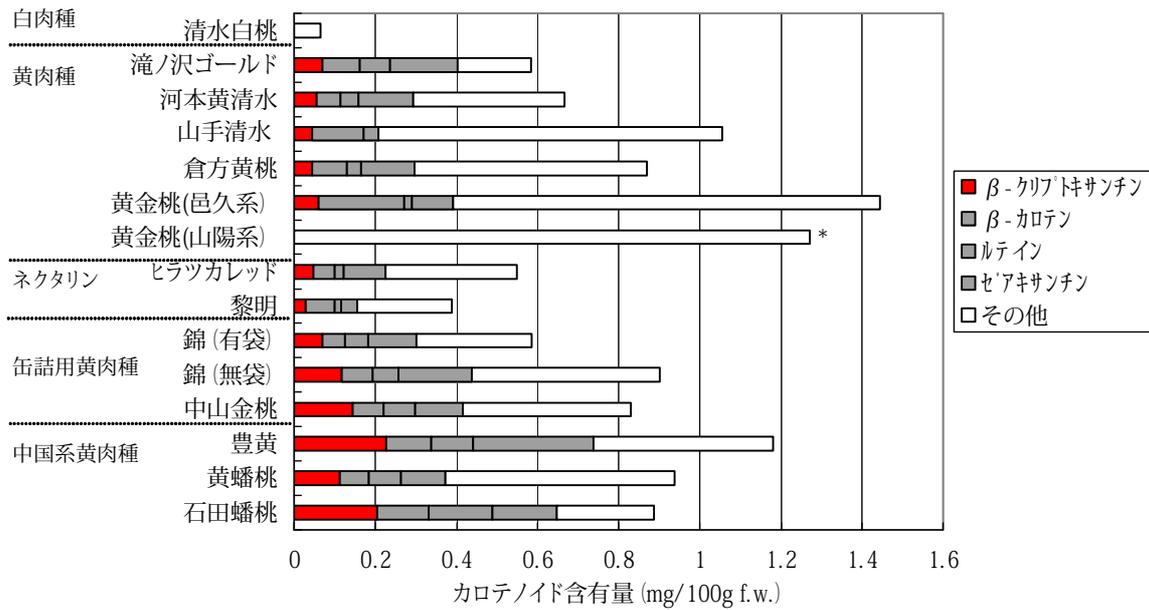


図1 モモの品種・系統別のカロテノイド含有量(平成14年)  
\*黄金桃(山陽系)は平成15年の総カロテノイド含有量

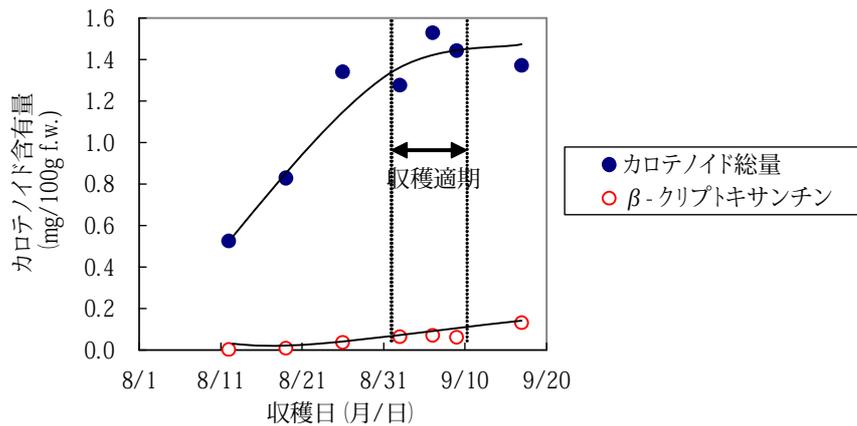


図2 黄金桃(邑久系)のカロテノイド含有量の成熟に伴う変化(平成14年)

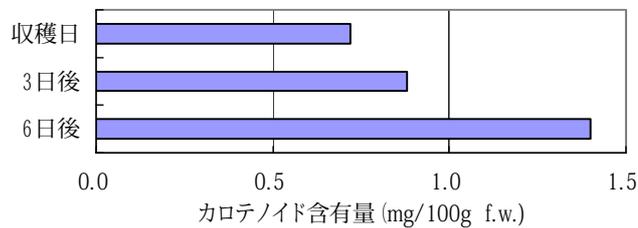


図3 機械選果熟度で収穫した黄金桃(邑久系)の収穫後のカロテノイド含有量の増加(平成15年)

[その他]

試験研究課題・事業名：県特産農産物の機能性評価

予算区分：県単

研究期間：平成14～16年度

関連情報等：平成16年度園芸学会春季大会講演要旨集