

ナツハゼ果実の糖、有機酸組成

福島県農業総合センター 生産環境部

1 部門名

果樹 - ナツハゼ - 品質

2 担当者

武地誠一・関澤春仁

3 要旨

ナツハゼ果実の加工の基礎となる糖、有機酸組成の経時的、地域的な変化を明らかにした。ナツハゼ果実の糖の主成分はフルクトース、グルコース、有機酸の主成分はキナ酸、クエン酸である。果実の糖濃度は成熟と共に増加し、逆に有機酸濃度は減少する。

- (1) ナツハゼ果実にはキナ酸が1～3%、クエン酸が1～3%含まれる。含有量は採取時期、株、採取地によって異なるが、いずれの有機酸も果実の成熟とともに減少する(図1)。
- (2) ナツハゼ果実にはフルクトースが2～6%、グルコースが2～5%含まれる。含有量は採取時期、株、採取地によって異なるが、いずれの糖も果実の成熟とともに増加する(図2)。
- (3) 福島県内から採取したナツハゼ果実に含まれる主な糖、有機酸の種類の違いは認められなかった。
- (4) 果実のキナ酸、クエン酸の加工処理(ジャム加工)による大きな変化は認められない。

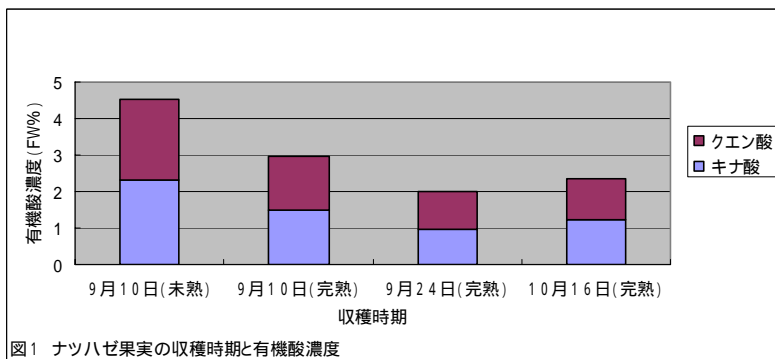


図1 ナツハゼ果実の収穫時期と有機酸濃度

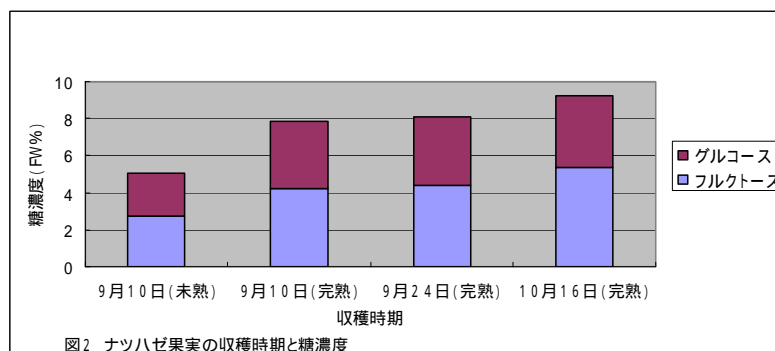


図2 ナツハゼ果実の収穫時期と糖濃度

4 主な参考文献・資料

- (1) 平成21年度農業総合センター試験成績概要(2009)