

ビワ果実の糖度および果肉硬度と食味

濱口壽幸・岸野 功 (長崎県果樹試験場)

Toshiyuki HAMAGUCHI and Isao KISHINO : Relationship between Soluble Solid, Flesh Hardness and Taste of Loquat Fruit

近年、ビワの食味低下を指摘する声が開かれるようになった。ビワ果実の食味には、果肉の硬さと糖度が関与すると言われてきたが、“うまい”ビワの指標となる果肉の硬さや糖度の数値は明らかでなかった。

ビワ果実の品質向上を図るには、“うまい”ビワの指標を得ることが先決である。

そこで、ビワ果実の糖度および果肉硬度と食味の関係について検討を行ったので報告する。

1. 調査方法

1984年に長崎市茂木地区、三和町でそれぞれ9園のビワ園を選定した。そして、6月5日、6月11日に各園の5樹より、1樹当たり5果房を収穫した。収穫された約4000個の果実について、1個ずつ果実の糖度、果肉硬度と食味について調査した。なお、果肉硬度は、木屋製作所製、ユニバーサルUB型果実硬度計で測定した。また食味は“うまい”、“まあまあうまい”、“まずい”の3段階で評価を行った。

階で評価を行った。

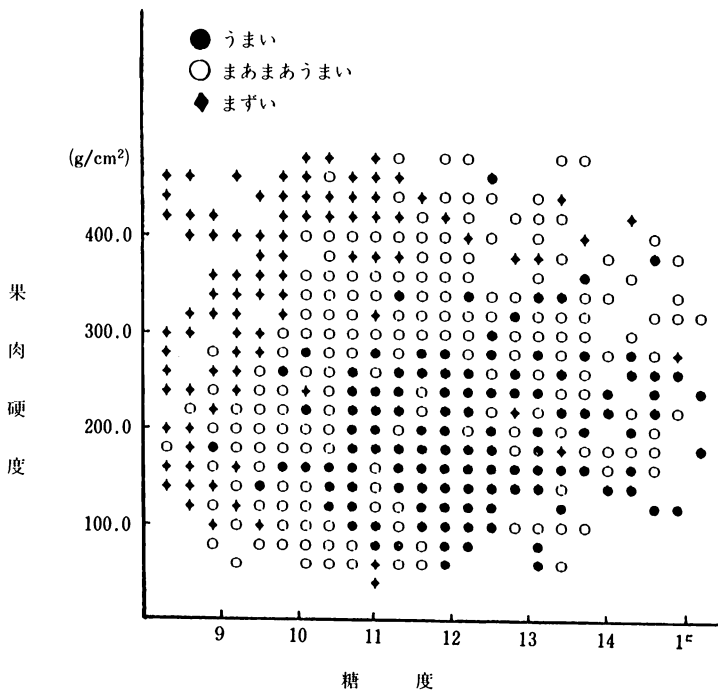
2. 結果および考察

1) 果肉硬度計値が約280 g/cm²以下の果実では、糖度が10.5度以上で“うまい”の評価が多く、糖度が9~10.5度では“まあまあうまい”の評価が、糖度が9度以下では“まずい”の評価が多くなった。

2) 果肉硬度計値が300~400 g/cm²の果実では、糖度が10度以下で“まずい”の評価に、糖度が10度以上で、“まあまあうまい”の評価になった。

3) 果肉硬度計値が400 g/cm²以上では、糖度にかかわらず“まずい”の評価が多くなった。

このようにビワの食味には、糖度と果肉硬度の両者が関与し、茂木種の“うまい”ビワの果実は果肉硬度計値280以下、糖度が10.5度以上の果実であった。なお、この数値の品種や年による変動については、さらに検討が必要である。



第1図 果肉の糖度、果肉硬度と食味