

沖縄県産パインアップルのカロテノイド含量・組成の品種間差

成果の特徴

- 沖縄県で栽培されたパインアップル18品種・系統に含まれる主要なカロテノイドは、ビオラキサンチン、9-*cis*-ビオラキサンチン、 β -カロテンであることがわかりました。
- 18品種・系統は、カロテノイド含量の蓄積量により3グループに分けられました。
- カロテノイド蓄積量によるグループ分けは、達観評価（白～濃黄）とよく一致することが示されました。

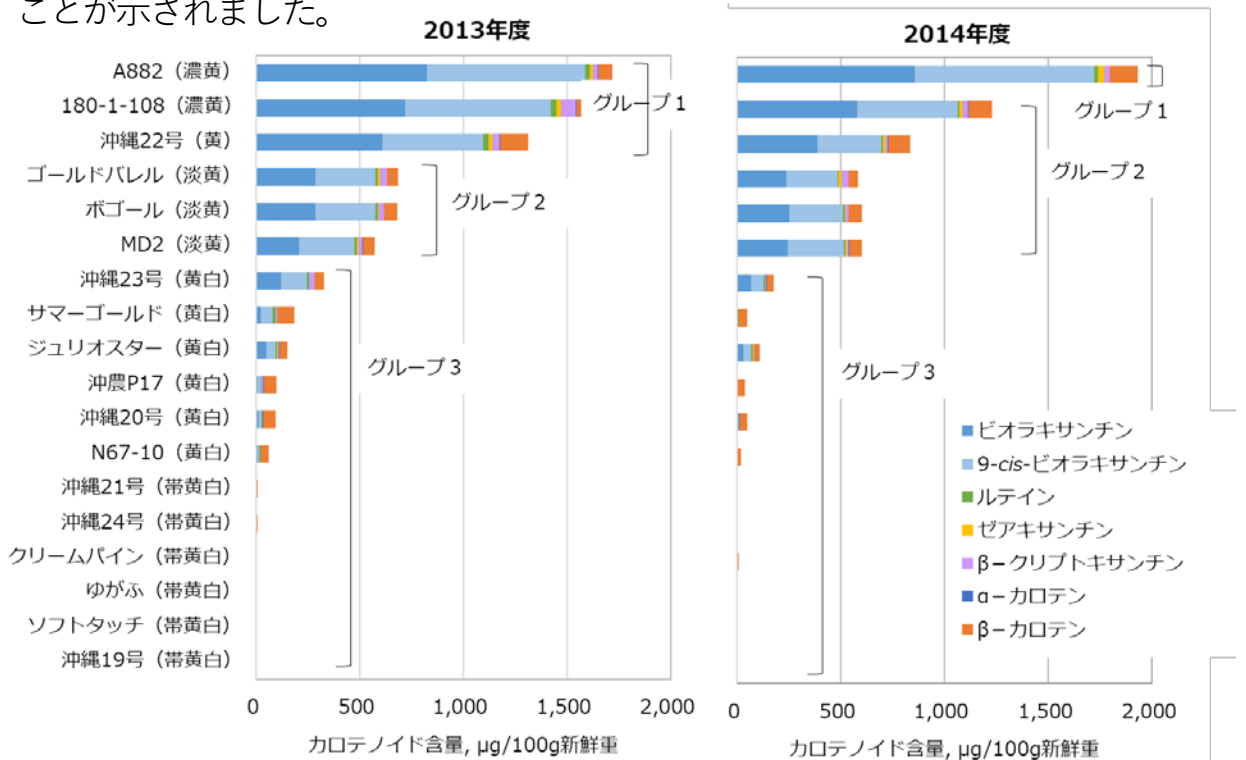


図 パインアップルの果肉に含まれるカロテノイドの品種・系統間差

沖縄県農業研究センター名護支所（名護市）で栽培した自然夏実（11～12月の自然条件下、短日と低温で花芽分化し、翌年7～8月に成熟する果実）を適熟で収穫した。棒グラフは2～5個体の平均値。グループ1～3は、各品種・系統のカロテノイド7成分の含量を変数としたクラスター分析による。

成果の活用

沖縄県におけるカロテノイド高含有パインアップル育種への活用が期待されます。

参考文献

菅原晃美, 西場洋一, 竹内誠人, 諸見里知絵 (2019). 日本食品科学工学会誌, **66**, 100-107.

本研究は気候変動対応型果樹農業技術開発事業（沖縄振興特別推進交付金）により実施されました。