

収穫後果実のおいしさの可視化

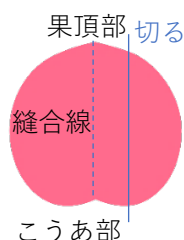
－軟化に伴うモモの味・香り・食感の変化－

成果の特徴

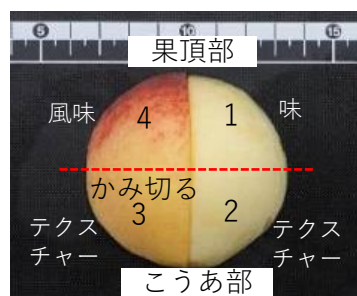
- 多様なモモ果実の官能評価法（用語リスト・試料提示方法）を作成しました。
- 収穫後の軟化に伴う官能特性（味・香り・食感）の変化や品種間の違いなど、人が感じるおいしさの特徴を客観的に捉えることができます。

成果の内容

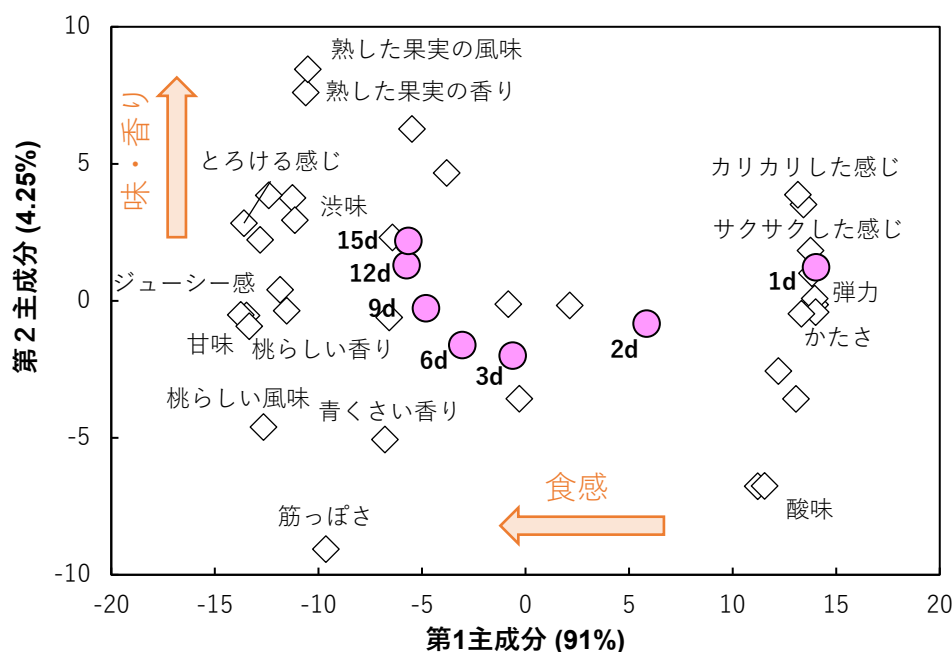
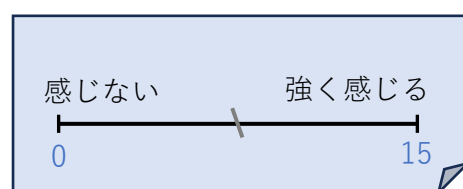
- ①縫合線を挟んで
右側をカット



- ②部位を揃えて評価に供試



- ③線尺度で官能特性を数値化



モモ「川中島白桃」収穫後の官能特性の変化

想定される用途・連携希望先

モモ果実の品質評価や品質表現における利用が想定されます。

果樹の品種育成、栽培、加工、流通、販売等、果実に携わる業界の皆様との連携を希望いたします。

※農林水産省スマート農業技術の開発・実証プロジェクトにより実施しました。

担当研究者：○大須賀 玲、早川 文代
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域