

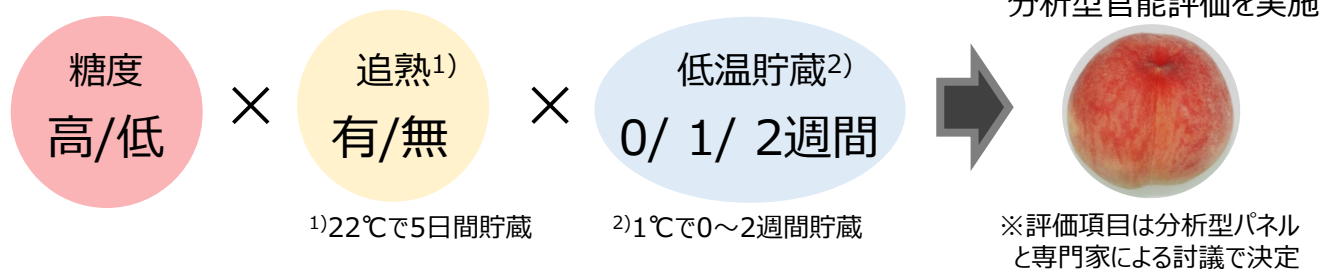
生鮮果実における味・風味差異の数値化に向けて

— 糖度・熟度・貯蔵期間の異なるモモ果実の官能評価 —

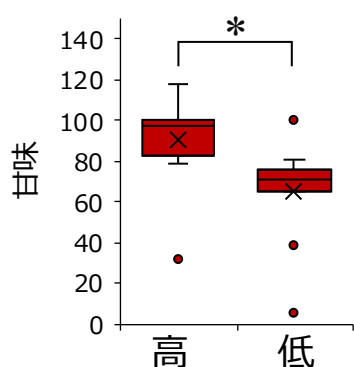
成果の特徴

- 糖度や熟度、貯蔵期間が異なるモモ果実（同一品種・同日収穫）を対象として、味や風味の特徴を数値化できる官能評価手法を構築しました。
- 糖度や貯蔵期間の違い、追熟の有無といった要因によって生じる喫食時の「甘味」や「桃らしい風味」等の強度差を、数値として表すことが可能です。

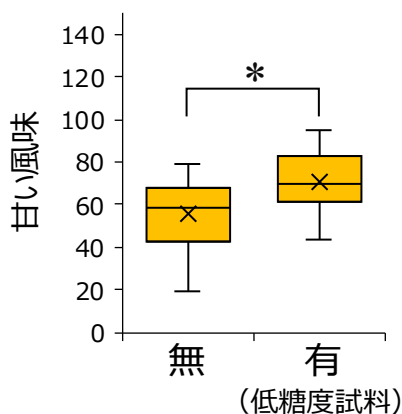
成果の内容



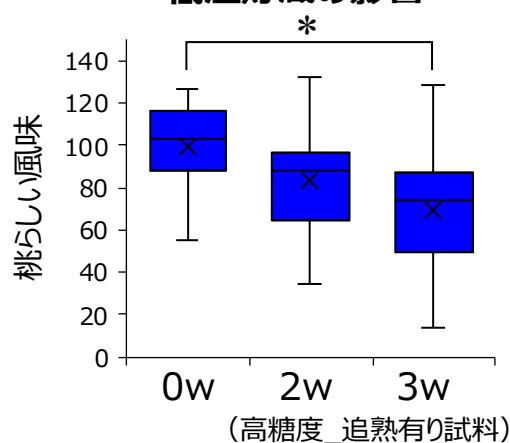
糖度の影響



追熟の影響



低温貯蔵の影響



※ 縦軸は官能評価スコア

*t検定, Tukey Kramer 法により有意差あり ($p < 0.05$)

糖度差による甘味の違い、追熟による甘い風味の増強、低温貯蔵による桃らしい風味の減退を定量的に把握可能

想定される用途・連携希望先

モモ果実の育種や栽培、品質管理、および果実を素材とした商品開発における利用が想定されます。

果実や野菜の官能評価についてご興味がある団体・企業との連携を希望いたします。

担当研究者：大須賀 玲
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域