

A-97 ミカンの成熟過程における成分の変化と味覚の関連

埼玉県川口幸並中 ○横田房子 女子栄養大 木村廣子

目的 冬期のビタミンCの給源として、また味覚をたのしませてくれるミカンは、出回り期間が長いので、熟度や貯蔵期間を異にするものを消費しているわけである。そこで成熟および貯蔵過程において、栄養価（ビタミンC）や、おいしさを左右する成分（糖・酸）がどのように変化するものであるかを、味覚と関連させながら実験を通して追求した。

方法 試料は、神奈川県園芸試験場の協力を得て、樹令80年、普通温州、連年結果樹の一樹を選び、大を中級果200個につき、着色度2度から完熟までの6週間、さらに食品貯蔵庫に貯蔵したものを供試した。

1) ビタミンCは、ヒドラジン法により定量した。2) 酸量は、滴定酸度(0.1N-NaOH)により測定し、クエン酸換算した。3) 糖は、屈折糖度計示度によった。3) 味覚評価は、食味した結果を5段階評価で記録した。

結果 1) ビタミンC量は、熟度が進むにつれて増加し、完熟期が最高であつた。(着色2度平均26mg%~完熟平均33mg%) また貯蔵期間2箇月余りでは、減少が少なかった。2) 酸量は、成熟過程においては変化が少なく、貯蔵過程において、いくぶん減少した。糖は、成熟貯蔵過程ともに増加している。したがって糖酸比(全糖/全酸)は増大した。3) 味覚評価の結果は、ビタミンC量とは関係がなく、糖酸比と正の相関があるように見受けられた。