

目的 栽培法の発達および絶えず新しい品種改良の結果、トマトは年間を通じて消費者に供給され、その園芸品種は120種にも及び年間を通じてハウスもの・露地もの飲食単に供給されている。本報では、年間を通しての供給される市販トマトについて、その化学的成分の変化および収穫ステージ・栽培法・季節間の違いによる品質の差について検討し、かつ官能検査を行ない、食味的感覚との相関関係について検討した。

方法 試料トマトは収穫ステージ・採取段位・園芸品種の明らかなるものを用いた。化学的成分としては、果汁中の酸度を測定酸度よりクエン酸量として、構成有機酸はHPLCにて、糖度はブッセ式屈折計(20℃)より、還元糖はSomogyi-Nelson法より、sucrose・glucose・fructoseは酵素法より、還元型・酸化型・全ビタミンC量はヒドラジン法より、遊離アミノ酸はアミノ酸自動分析計よりそれぞれ求めた。なお、官能検査は昭和女子大学家政学部生活科学科教員・学生10~25名を対象に行なった。

結果 一般に普通トマトと称されるものは酸度が高いため、完熟トマトでは糖度・還元糖・V.C量が高く、収穫ステージにより成分に差があることが判明した。また、品種・栽培法が異なり、また採取段位が高位のものほど糖度・V.C量が高いことから、採光量とその品質は密接な関係にあることがわかった。一方、官能的に“おいしいトマト”と評価されたものは、酸度が低く糖度が高いトマトで、糖酸比が10以上のトマトであり、外観・香り・味・食感の全てにわたって良好なものであった。