

香酸カンキツ類の成分およびその利用
遠藤 千鶴 ○大福 月江 宇山 裕子
(四国大短大)

【目的】現在日本では外国からの導入品種、またこれらが自然交雑し生じた多品種の香酸カンキツ（酢ミカン）類が存在している。これらは、それぞれが伝播した地域で特産物となり、郷土料理の食素材や香料などとして幅広く利用されている。そこで香酸カンキツの特徴的な成分を分析し、それに適した用途での利用を試みた。

【方法】試料(18種類)は広島県瀬戸田町にあるシトラスパーク内で栽培されたアジアのカンキツ類を、最盛期と言われる10月に一斉入手し、それらを田中長三郎氏の分類に基づき1属7区に分類した。それらの成分測定方法として酸度は滴定法、有機酸は高速液体クロマトグラフィー、アスコルビン酸はDNP法、香気成分はガスクロマトグラフィーを用い測定した。果汁・果皮はゼリー、廃油で作るセッケンなどに応用しそれぞれ順位法評点法による官能検査を行った。

【結果】官能検査の結果、果汁入りゼリーではカブス、無核ユズ、シイクワシャーが好まれた。これらに含まれる共通な成分として有機酸ではクエン酸(95%以上)、リンゴ酸(2%以上)、乳酸(1%以上)であり、香気成分ではリモネン(70%以上)であった。果皮入りセッケンではイタリアンベルガモット、タヒチライム、ユズが好まれた。これらの果皮には特にリナロール、ピネンが多く含まれており、この成分が油の酸敗臭を抑制している傾向にあった。また、これらの成分の多い果汁・果皮はゼリー・クッキーなどへ添加しても不評であり好まれなかった。このことからリナロール、ピネン含有量が多いカンキツは香料としての利用が適していると思われた。