

A 12 柑橘類の保存による苦味物質の変化
武庫川カ大家政 ○陣内弘子 森下敏子

目的 前報において柑橘類果肉の凍結による苦味増大について報告した。今回、常温保存下での柑橘類の成熟過程とナリンギン量の関連について検討を行った。

方法 供試料には、山口県萩市柑橘試験場にて採取した夏ミカン、及び熊本県八代市で採取したバンパイユを使用した。

供試料を果実のまま、放置して追熟させ、経日的に果肉を採取した。

岩田らの方法に準じ果肉より試料を調製し、可溶性ナリンギンと、全ナリンギンについて、逆相系高速液体クロマトグラフィー（HPLC）により定量を行った。

さらに、官能検査により、追熟による苦味の変化について比較を行った。

結果 HPLCの結果より、夏ミカン及びバンパイユの追熟過程において、ナリンギン量の増減が見られ、特に3日目では著しい増加率が示された。

可溶性ナリンギン、全ナリンギンの増減は共に同じ傾向を示し、全ナリンギンの可溶化の現象は見られなかった。

官能検査の結果、果実の常温保存により苦味は、減少を示し、果皮の軟化、腐敗と共に増大し、HPLCと同様の傾向が示された。（しかし、成熟に伴って生じる苦味以外の味成分の変化も影響を及ぼすと考えられる。

以上の結果より、成熟に伴う果実の食べ頃、軟化、腐敗とナリンギン量の増減に関連があるものと推定された。