

目的；最近、中晩性カンキツの栽培品種が年々更新され生産量も増加している。これに伴い、加工面における需要も拡大しているが、加工過程において苦みが生じ、製品開発で問題となっている。本研究では数種のカンキツ類を用いてマーマレードを作成し、苦みの種類と含量の違いが官能検査の評価に与える影響を検討した。さらに特異な苦みを有するカンキツを混合してマーマレードを作成し、苦みの混合による味覚の変化を検討した。

方法；試料は4月、9月、11月に熊本県果樹試験場で採取したA：河内晩柑、B：清美、C：ワシントンネーブル、D：マーコット、E：川野ナツダイダイを使用した。

マーマレードの作成は果皮を $2 \times 10$ mmにステンレス包丁で細切し9倍量の水に2時間浸漬し、5分間沸騰後水洗浄する操作を3回繰り返して行った。果皮および果肉とその60%の上白糖を20cmのホーロー鍋にいれ電磁調理器を用いて中（約500W）で5分、弱（約300W）で5分間加熱した。試料のナリンギンおよびリモノイドの測定はHPLCにより行った。官能検査は順位法により20名のパネラーで行った。

結果；果皮のナリンギンはA、B、E、C、Dの順に多く、苦みはA、E、B、C、Dの順に強く5%有意差を示した。ナリンギン量と官能検査の苦みに相関が認められ、リモノイド量では相関が認められなかった。ナリンギンの多い品種は風味の良さで1%有意差が得られ、微量のナリンギンは風味に良好な影響を与えることが示唆された。リモノイド量の多い品種は加熱により風味が損なわれ官能評価でマイナスの要因となることが推定された。河内晩柑とマーコットを混合したところ河内晩柑の苦みが抑制され風味が向上した。