

北海道産タマネギの調理学的特性

○ 玉木雅子* 鶴飼光子* 畑井朝子** 本間清一***

* 武蔵丘短大 ** 北海道教育大 *** お茶大食物科学

目的) 北海道は国内最大のタマネギ産地であり強辛味、強貯蔵性の加熱料理用品種が主に生産されていた。ところが近年では、食味改善も品種改良の目的に取り上げられており、従来とは異なる特性をもった品種が育成されている。したがって、現在の道産タマネギ調理特性も多様化していることが考えられる。そこで、調理特性の品種間差異について検討した。

方法) 1998年産の13品種を供試した。測定項目は1球重量、硬度、色調、固形分含量、糖度、ピルビン酸生成量などである。1球重量は5球以上の平均重量、硬度は可食部の赤道面を果実硬度計（藤原製作所 KM-5）で測定した。色調は色差計（日本電色、ZE2000）で測定した。固形分含量はスライスした試料を70℃で24時間乾燥して求めた。糖度は糖度計（ATAGO PR-101）で測定した。ピルビン酸はベーリンガー・マンハイム社の測定キットによった。また食味特性は生スライスの官能検査によって調べた。さらに供試品種のうち6品種につき、貯蔵中の変化も検討した。

結果) 1球重量は238g～406gの範囲であり、品種によって異なっていた。300g～400gの品種が多く、従来のもものよりも大きい傾向がみられた。硬度は2.5～3.1kg、また固形分含量は8.8～11.3%の範囲であり、従来とあまり差がなかった。糖度（Brix）は6.8～11.1%の範囲であり、品種間差異が大きかった。ピルビン酸生成量は5.0～8.8 μ mol/gの範囲であり、辛味程度は「やや弱」の品種が多かった。食味は従来 of 道産タマネギ型の品種が多かったが、甘味を示す品種もみられ、道産タマネギの品種特性は多様化していることが明らかにされた。