

かんしょ「べにまさり」の掘取後3ヶ月間の食味特性		
[要約]かんしょ「べにまさり」は、掘取直後～掘取3ヶ月後まで蒸しいものの肉質が粘質であり食感が良い。また、甘味は掘取後日数の違いによる変化が少なく、安定した食味特性をもつ。		
茨城県農業総合センター 農業研究所	成果 区分	技術参考

1. 背景・ねらい

県内の「べにまさり」主産地からの要望に対応するため、掘取後時期の違いによる「べにまさり」の食味特性を明らかにし、出荷にあたっての基礎資料とする。

2. 成果の内容・特徴

1)「べにまさり」の蒸しいものの肉質は、掘取直後～3ヶ月まで粘質である。掘取直後～3ヶ月にかけて粉質から粘質へ変化する「ベニアズマ」と異なる。「べにまさり」の食味官能試験の甘味は、掘取直後～3ヶ月までほぼ一定で安定した食味特性をもつ(図1)。

2)「べにまさり」の蒸しいものの糖組成にはグルコース、フルクトースが含まれ、シュークロース、マルトースで糖組成の大部分を占める「ベニアズマ」とは甘さの質が異なる。このことから、蒸しいも Brix 糖度は「ベニアズマ」より低いですが、甘味度(遊離糖の相対甘味度の和)では「ベニアズマ」と同程度となり、食味官能試験の甘味には両者の差がない(図1, 2)。

3. 成果の活用面・留意点

1) 食味官能試験は、行方市現地で挿苗5月下旬、掘取10月中旬、VFのM品、キュアリング処理した後、14の定温で保存したものを用いた。

2) 甘味度は各糖の食べたときに感じる甘味の強さを示す指標である。各糖に係数を乗じたものの和[甘味度=(スクロース×1.0)+(マルトース×0.35)+(グルコース×0.55)+(フルクトース×1.0)]である。

3) 出荷計画の基礎資料とする。

4. 具体的データ

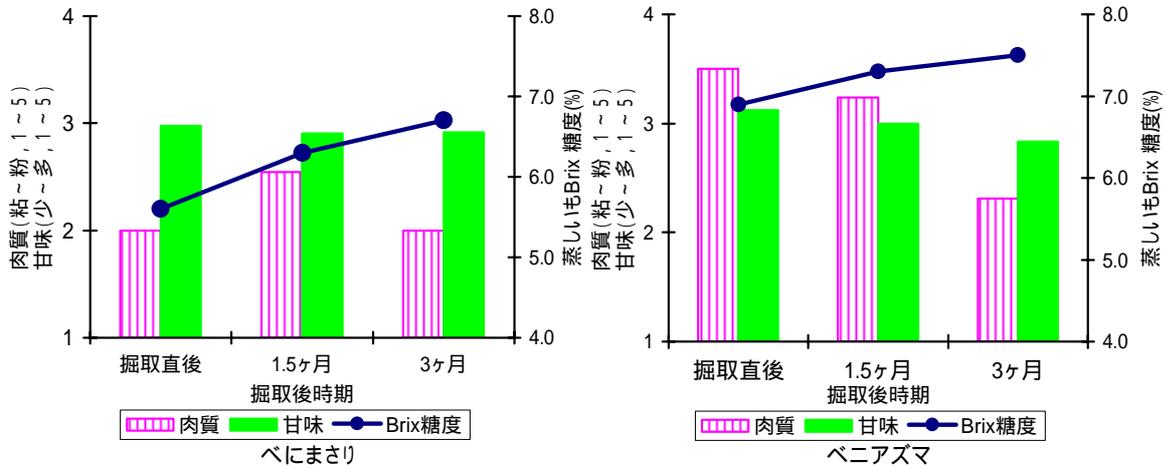


図1 ベにまさり(左)とベニアズマ(右)の蒸しいも食味特性(h17)

注) 食味官能試験の評価項目は、食感(食べたときのなめらかさ, 柔らかさを 不良~良), 肉質(粘質~粉質), 総合評価(不良~良)を各1~5の5段階で評価。
蒸しいもBrix糖度は、蒸しいも15gに蒸留水45m 加えミキサーで粉碎後、デジタル糖度計で測定。

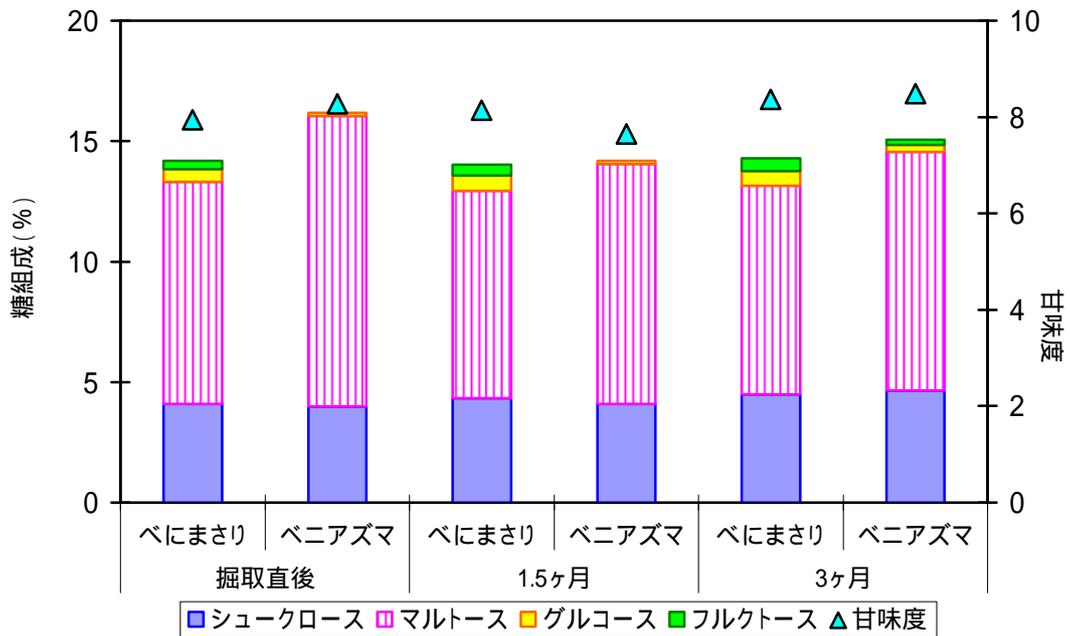


図2 蒸しいもの糖組成, 甘味度(h17)

蒸しいも糖組成は、蒸しいもをホモジナイザーで粉碎後、20倍希釈しHPLCで測定

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

ブランドづくりのためのかんしょ「ベにまさり」の栽培特性の解明と栽培法の確立・平成17~平成19年・土壌肥料研究室