

# 機能性に優れるウメ「南高」果実の形質

## 1. はじめに

近年、消費者の健康意識の高まりとともに、ウメの持つ機能性が注目されています。そこで、県産「南高」ウメの消費拡大や高付加価値化を目的に、果実の形態と機能性について検討しました。

## 2. 試験結果

### (1) 果実の発育ステージと機能性

果実のクエン酸やソルビトールの含有量、抗酸化作用は、開花後120日前後に最も高くなります(図1)。

### (2) 果実の大きさと機能性

大きな果実は小さな果実に比べ、クエン酸

やソルビトールの含有量、抗酸化作用が優れます(表1)。

### (3) 果実の紅色割合と機能性

果実表面が25~50%紅色を帯びた果実は、紅色が少ないものに比べクエン酸の含有量と抗酸化作用で優れます(表2)。

## 3. おわりに

以上の結果から、早採りをさけて適期収穫に努めること、紅色を帯びた果実を生産することが、ウメの機能性を高めることにつながります。

(うめ部 大江 孝明)

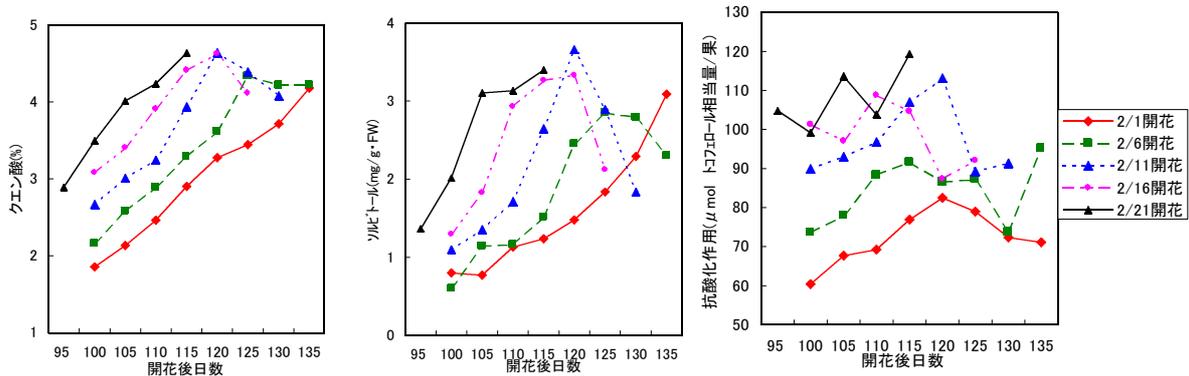


図1 開花日、開花後日数と果実の機能性

注) 開花日は結果枝上の70~90%程度が開花した時点(開花盛期2002年2月11日)

表1 果実の大きさと機能性

階級	クエン酸 (%)	ソルビトール (mg/g・FW)	抗酸化作用
			( $\mu\text{mol}$ トロロキフェロール 相当量/果)
S	2.82	0.30	47
M	3.17	0.44	57
L	3.60	0.34	72
2L	3.66	0.52	85
3L	4.29	1.54	128

注) 2002年6月14日、A園果実を調査

第2表 果実の紅色割合と機能性

紅色割合	クエン酸 (%)	ソルビトール (mg/g・FW)	抗酸化作用
			( $\mu\text{mol}$ トロロキフェロール 相当量/果)
紅色割合0%	3.78 $\pm$ 0.08	2.52 $\pm$ 0.99	97 $\pm$ 2
紅色割合5~15%	4.04 $\pm$ 0.07	3.58 $\pm$ 0.72	110 $\pm$ 15
紅色割合25~50%	4.23 $\pm$ 0.14	4.50 $\pm$ 1.06	120 $\pm$ 4

注) 2002年6月7日、B園2L果実を調査

紅色割合は果実表面に占める赤みを帯びた部分の割合を遠観で判断した値