

## [年度]平成20年度和歌山県農林水産総合技術センター研究成果情報

[成果情報名]ウメ果実の追熟が梅酒加工品の機能性成分に及ぼす影響

[要約]ウメ果実を梅酒に加工する場合、青果収穫盛期以後の果実を用いたると、梅酒の品質や機能性成分含量が高く、このような果実は収穫後速やかに加工する方がよい。熟度があまり進んでいない果実では4日程度追熟すると梅酒の品質や機能性成分含量が高まるが、青果収穫最盛期以後の果実には及ばない。

[キーワード]ウメ、梅酒、追熟、機能性成分、抗酸化能

[担当機関名]果樹試験場うめ研究所 [連絡先]0739-74-3780

[部会名]果樹 [分類]研究

[背景・ねらい]

国民の健康意識が高まる中で、健康食品としてのウメに対する関心は増加しており、ウメのもつ機能性成分は生果および加工製品の品質評価基準のひとつとなっている。そこで、梅酒加工品の機能性成分に対するウメ果実の追熟の効果を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 慣行の青果収穫開始期以前に採取した果実を梅酒に加工した場合は、追熟日数が長いものほど梅酒への抽出量（歩留まり）が少なく、追熟日数が4～6日のもので褐色度、抗酸化能、クエン酸、総有機酸、ポリフェノール量が最も多い（図1）。
2. 青果収穫盛期以後に採取した果実の場合は、追熟4日後のもので褐色度が大きいですが、追熟しないもので梅酒への抽出量、リンゴ酸、総有機酸量が最も多く、その他の成分でも追熟効果がみられない（図1）。

[成果の活用面・留意点]

1. 「南高」果実でのデータである。
2. 流通、加工の基礎データに活用できる。
3. 品質成分を保持するための流通温度の検討が今後必要である。

[ 具体的データ ]

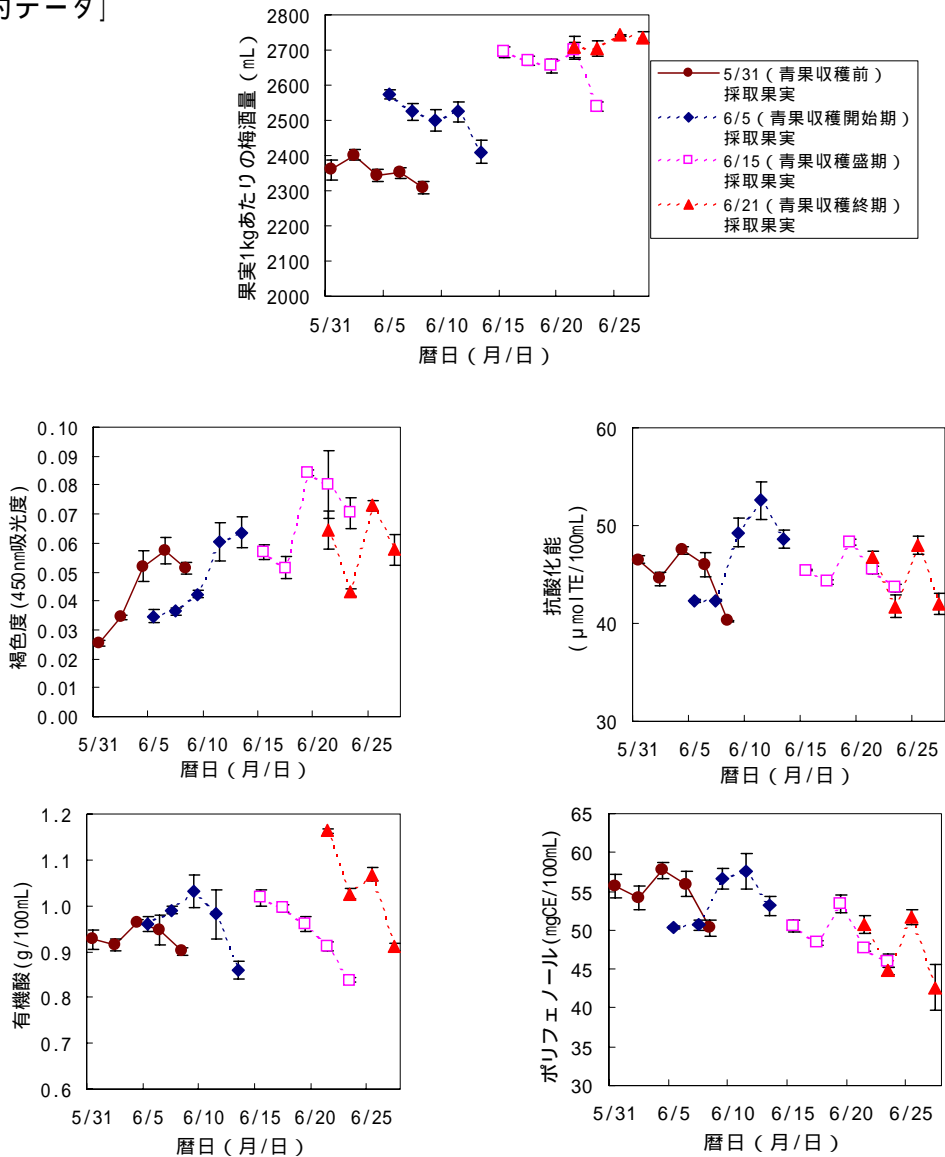


図1 採取日、追熟日数が異なる果実を用いた梅酒品質

注) 2006年にうめ研究所内ほ場の 南高 成木外周部より、5月31日(青果収穫前)、6月5日(青果収穫開始期)、6月15日(青果収穫盛期)、6月21日(青果収穫終期)の平均的な大きさの果実(それぞれ平均果実重を選果機により選別段ボール箱に入れて20℃(平均湿度76%)で保存  
採取日より2日ごと(採取後0~8日)に果実を取り出して梅酒に加工(3反復)  
加工方法はウメ果実1kgに対し、氷砂糖800g、ホワイトリカー1.8Lの割合で冷暗所にて180日間漬け込み  
梅酒抽出量を測定後、メンブランフィルターで濾過して色調の良さの目安となる褐色度(450nm吸光度)を測定  
有機酸(クエン酸とリンゴ酸の総量)はHPLC、ポリフェノールはFolin法、抗酸化能はDPPH比色法により分析  
ポリフェノールのCEはクロロゲン酸相当量、抗酸化能のTEはα-トコフェロール相当量を示す

[ その他 ]

研究課題名：うめの保健機能増進技術の開発

予算区分：戦略的研究開発プラン 研究期間：平成17~19年

研究担当者：大江孝明、岡室美絵子、根来圭一、土田靖久

発表論文等：異なる熟度で収穫したウメ 南高 果実の追熟期間が果実および梅酒の品質に及ぼす影響、園芸学研究、7巻2号、2008