

機能性に優れるウメ「南高」果実の形態 暖地園芸センター

研究のねらい

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す。

研究の成果

- ①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日頃まで増加する傾向にあり、開花盛期以降に開花した果実で機能性が優れます（図1）。
- ②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果実表面の紅色が25～50%帯びた果実は、帯びていないものに比べクエン酸含有量と抗酸化作用で優れます（表2）。

成果の活用面・留意点

未熟な果実や小さな果実では機能性が劣ることから、早採りをさけて果実肥大を促すことがウメの機能性を高めることにつながります。

販売面で「紅南高」の商品PRに成果の活用が期待されます。

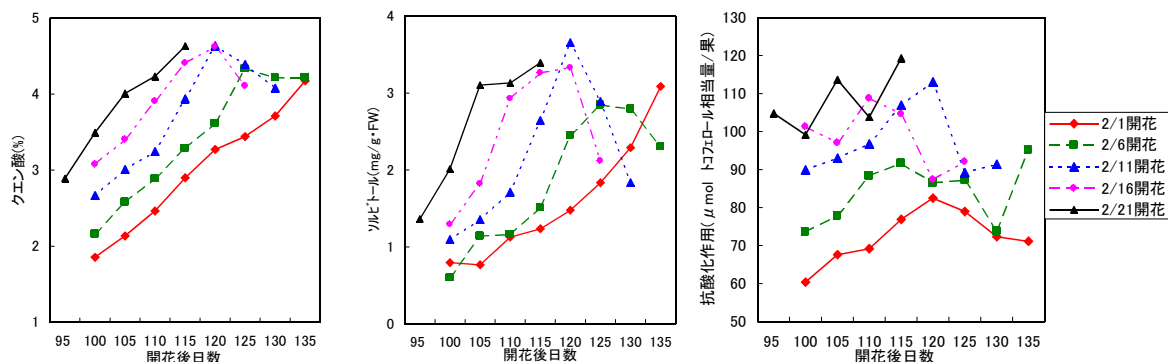


図1 開花日、開花後日数と果実の機能性

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

	クエン酸 (%)	ソルビトール (mg/g・FW)	抗酸化力 (μmol トコフェロール相当量/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日調査

表2 紅色割合と果実内成分含有量

紅色割合	クエン酸 (%)	ソルビトール (mg/g・FW)	抗酸化力 (μmol トコフェロール相当量/100g・FW)
紅色割合0%	3.78 ± 0.08	2.52 ± 0.99	348 ± 17
紅色割合5～15%	4.04 ± 0.07	3.58 ± 0.72	372 ± 7
紅色割合25～50%	4.23 ± 0.14	4.50 ± 1.06	416 ± 11

注) 2002年6月7日調査

注) 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

(問い合わせ先：0738-23-4005)