

# ナツハゼ果実のペクチン含有量などは、 採取時期や加工処理条件により変化する

福島県農業総合センター 生産環境部流通加工科

## 1 部門名

食品 - 食品 - 加工

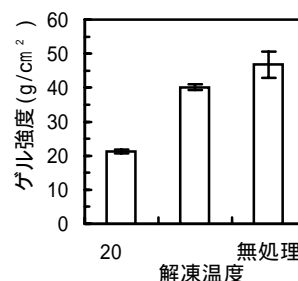
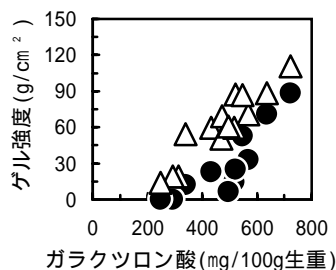
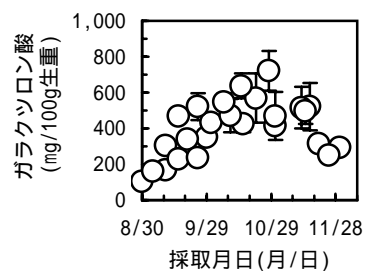
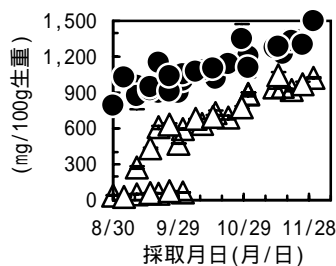
## 2 担当者

新妻和敏・小野美代子・山内富士男

## 3 要旨

花木類として栽培されているナツハゼの果実を、食品加工の資源として有効利用するために、総アントシアニンや総ポリフェノール、ペクチンの時期別含有量、および、加工処理によるペクチンの変化を検討した。

- (1) 総ポリフェノール、総アントシアニン含有量は、採取時期とともに変化し、10月下旬から11月中旬が最も多くなった(図1)。
- (2) 抗酸化性は、総アントシアニンよりも総ポリフェノールと高い相関があった。
- (3) ゲル化と関係が深いとされる水可溶性ペクチンは、収穫時期が遅くなるに従い増加し、10月下旬に最も多くなった(図2)。
- (4) ゲル強度は、水可溶性ペクチンと正の相関があった(図3)。
- (5) 冷凍果実を加工する場合、解凍処理により水可溶性ペクチンが減少し、ゲル強度が低下した(図4)。
- (6) 以上より、ナツハゼ果実の機能性成分を期待し、ジャム類への加工を行うには、10月下旬の採取が良かった。また、冷凍果実を用いたジャム類の加工では、解凍処理を行わないのが良かった。



## 4 主な参考文献・資料

- (1) 平成20年度福島県農業総合センター試験成績概要(2008)