

ハウスネギの品質評価

福島県農業試験場いわき支場
平成17年度試験成績概要

- 1 部門名 野菜－ネギ－品質・食味
分類コード 03-37-27000000
- 2 担当者 常盤秀夫・石郷岡典子
- 3 要 旨

ハウス軟白ネギは、やわらかい、生で食べられるというイメージで売られているが、実際の品質を具体的に調査した例は無い。そこで、外見、かたさ、内容成分の調査を行い品質を評価した。

(1)ハウスネギの形状は、露地栽培のもの比べてやや細く、軟白長が長かった。

(2)ネギに2mmのプランジャーを貫入させた場合の抵抗値は、ハウスネギが露地ネギと比べて低かった。

(3)ネギの辛さの指標となるピルビン酸濃度は、冬どりのハウスネギが露地ネギと比べて低かった。

(4)アミノ酸含量、糖含量は、ハウスネギと露地ネギの間に明らかな違いは見られなかった。

(5)ハウスネギの食味を露地ネギと比較した官能評価では、焼いた場合、生の場合とも有意差はなかった。

以上の結果、ハウスネギの品質は、露地栽培のものと比較して、やや細く軟白長が長い。また、食味官能評価には有意差がないものの、貫入抵抗値が低くやわらかく、辛さの指標となるピルビン酸の含量が低い傾向であった。

- 4 その他の資料など