

食味試験によるイチゴ品質評価

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

野菜 - イチゴ - 品質・食味

2 担当者

武地誠一・雨宮潤子

3 要旨

消費者の求めるイチゴの具体的な品質基準を明らかにするため、イチゴの食味官能試験を行った。ここでは食味と品質(色度、糖度、酸度、硬度)の関係について検討した。食味官能試験は冬季(12月)と春季(3月)の2回、パネラー数延べ54人(供試イチゴは324個)で行った。

- (1) 「大変甘い」、「まあまあ甘い」とされたイチゴの平均糖度(Brix値)は冬季と春季で異なり、冬季ではそれぞれ10.8、10.5、春季ではそれぞれ9.6、9.3であった。従って糖度については、冬季では10.5以上、春季では9.3以上あることが望ましい(図1、2)。
- (2) 酸味で「ちょうど良い」とされたイチゴの平均酸度(クエン酸換算)も冬季と春季で異なり、冬季では0.64%、春季では0.56%であった。冬季は一般に糖度が高いため、やや高い酸度のイチゴが評価される。
- (3) 「歯ごたえ」で「ちょうど良い」とされたイチゴの平均硬度(果実硬度gf値)も冬季と春季で異なり、冬季では約130、春季では106であった。冬季はやや硬いイチゴが評価された。
- (4) 着色が「ちょうど良い」とされたイチゴは冬季と春季で大きな差は見られず、いずれも a^* 値(赤色)が高く、平均で37~38であった。このことから、ある程度 a^* 値の高いイチゴが望ましい。
- (5) 総合評価で「大変美味しい」「美味しい」とされたイチゴは冬季と春季で大きな差は見られず、いづれも酸度に対して糖度値が高く、糖酸比が16~17であった。このことから、イチゴの糖酸比はいづれの時期も17以上が望ましいことがわかった(図3)。

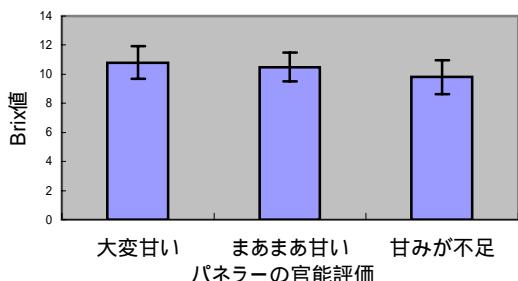


図1 冬季のイチゴの甘さに対する官能評価とBrix値

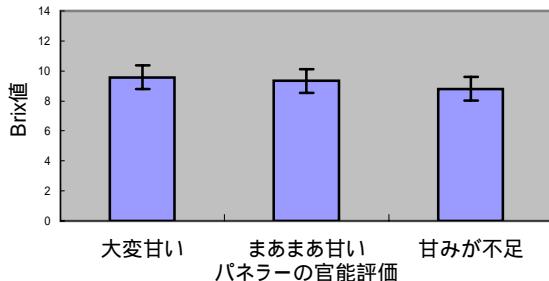


図2 春季のイチゴの甘さに対する官能評価とBrix値

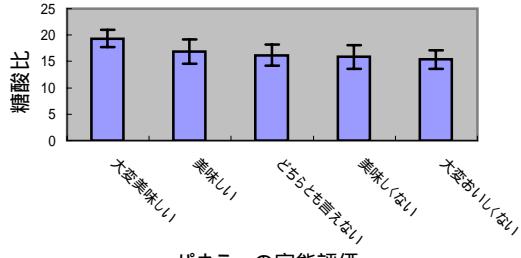


図3 イチゴの総合評価と糖酸比

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)