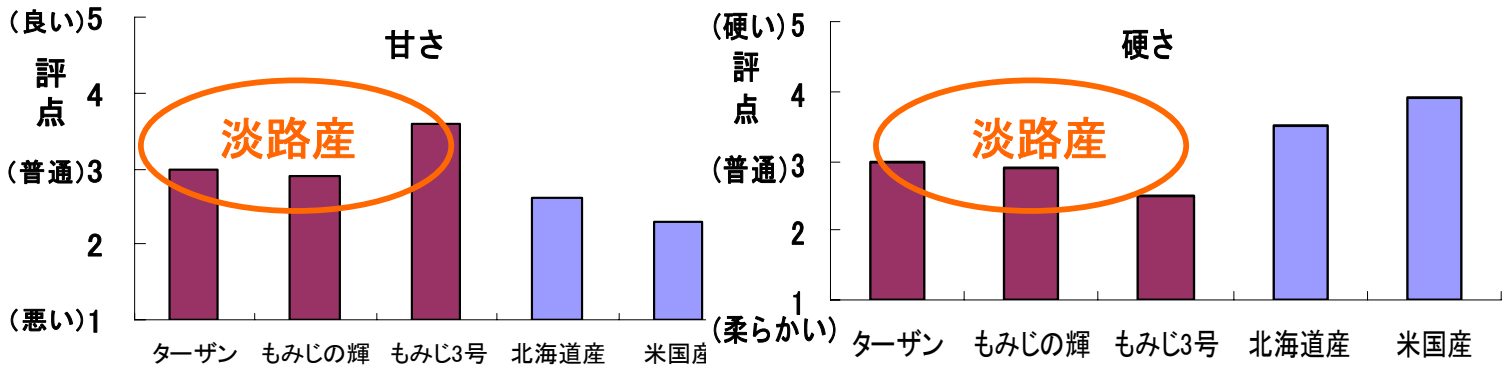


「淡路島たまねぎ」おいしさの秘密は甘さと柔らかさ

【背景・目的・成果】「淡路島たまねぎ」は、約100年の歴史を持つ兵庫県を代表するブランド品目です。この伝統あるタマネギの価値を科学的な評価法で検討し、「淡路島たまねぎ」のおいしさは、甘さと柔らかさが特徴であることを明らかにしました。

食味官能評価

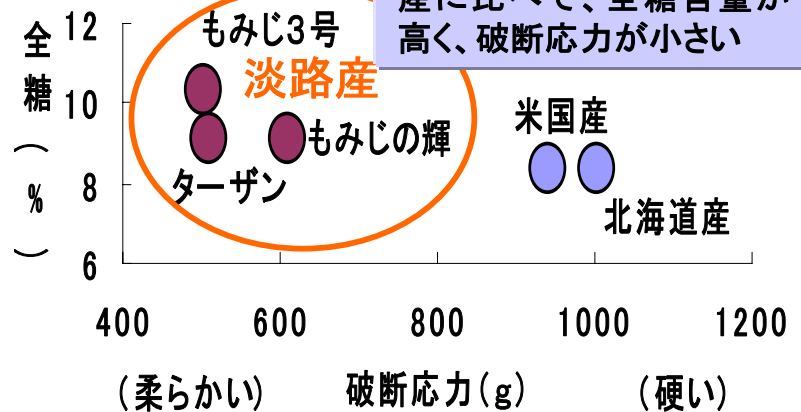
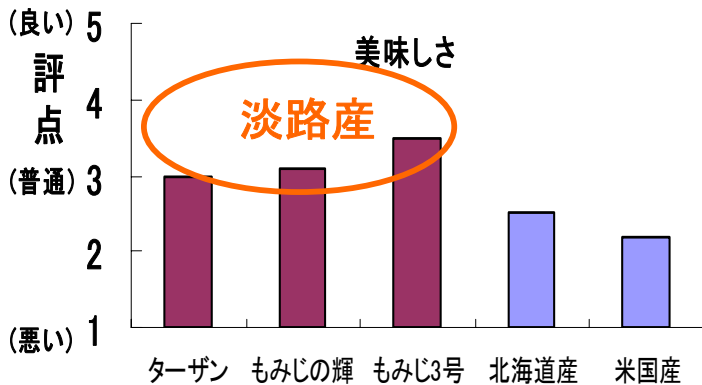
2mmにスライスし、200℃で7分間炒め、食味官能評価をします



淡路産は、北海道産、米国産に比べて、甘く、柔らかくおいしさの評価が高い

理化学評価

淡路産は、北海道産、米国産に比べて、全糖含量が高く、破断応力が小さい



おいしさの指標である甘さを全糖含量で、柔らかさを破断応力で数量化し、「淡路島たまねぎ」の特徴が科学的にも裏付けられました。

【技術の活用】全農兵庫県本部のホームページ「淡路島たまねぎ」紹介サイトに本内容を掲載したり、レシピBOOKの作成などを通じて、その特徴を紹介しています。