

美味しいブルーベリーとは？

兵庫県において近年ブルーベリーの栽培面積は増加する傾向にあるが、ブルーベリーは品種が非常に多く品種選定が難しい。官能評価の結果、生果では全糖の高い品種が好まれ、ジャムのような加工食品では酸味の強い品種が好まれた。

内容

北部農業技術センター（朝来市）の果樹ほ場から特徴ある品種のブルーベリー完熟果実を収穫し、理化学分析（糖含有率、滴定酸度、果皮の破断応力）及び食味官能評価を行った。また、収穫品種別に果実重量の50%のショ糖を加えてジャムを製造し同様に食味官能評価を行った。

ブルーベリーの生果では全糖含有率が高いほど総合評価（おいしさ）が高くなった（図1）。また、果皮の破断応力（写真）を調査したところハイブッシュ系品種のほうがラビットアイ系品種より柔らかいものが多く、食感評価では果皮が柔らかいほど評価が高かった（図2）。以上のことからブルーベリーの生果においては糖含有率が高く、果皮の柔らかい品種が好まれることが明らかになった。ブルーベ

リー果実では成熟の後期まで糖含有率が漸次増加、有機酸が減少するため、完熟果実を収穫することも重要である。

ジャム加工においては滴定酸度が高い品種の評価が高かった（図3）。有機酸の存在により味の強さや香気が感じられると評価された。ハイブッシュ系で評価の高い品種が多かった。

普及上の注意事項

ブルーベリー品種は非常に多く、収穫時期も異なるため、生食・加工用途に応じた品種を複数植栽することが必要である。

小河 拓也（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

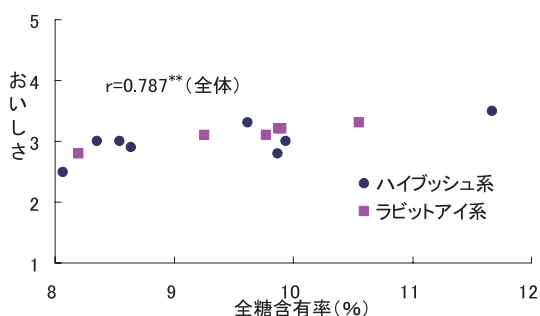


図1 生果における官能評価と全糖含有率の関係
官能評価（評点法5段階総合評価 1:おいしくない~3:普通~5:おいしい）
**, P<0.01

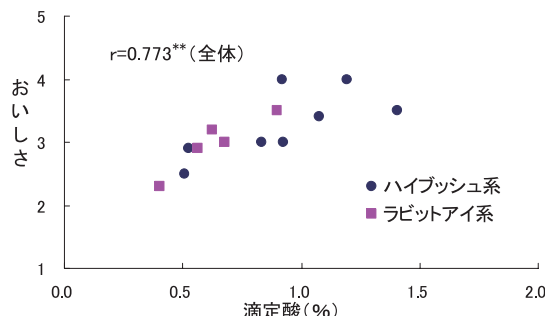


図3 ジャムにおける官能評価と滴定酸度の関係
官能評価（評点法5段階総合評価 1:おいしくない~3:普通~5:おいしい）
**, P<0.01

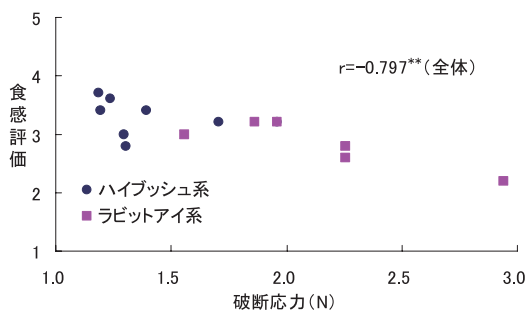


図2 生果における官能評価と破断応力の関係
破断応力（果実横断面に5mm円柱形プランジャーを5cm/minで貫入時の最大応力）
官能評価（評点法5段階評価 1:好ましくない~3:普通~5:好ましい）
**, P<0.01

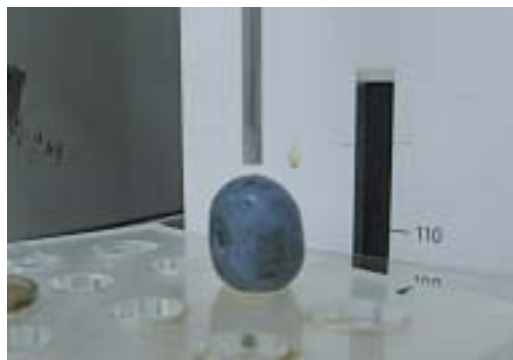


写真 レオメータによる破断応力の測定