

## イチジクの熟度と加工適性

イチジクのアントシアニン色素に着目し、熟度と加工適性との関係について検討した。その結果、熟度が進むほど色素量は増加するが、果肉部分に少なく、果皮に多く含まれることや、70℃以上の加熱で大幅に色素量が減少することが分かった。

### 内 容

イチジクは果実が柔らかく、規格外品が発生しやすい。現在利用されていない規格外品を加工食品等にすることができれば、農家の収入増につながることから、機能性成分としても知られるアントシアニン色素に着目して、熟度と加工適性の関係について検討した。

イチジク（品種：「榊井ドーフィン」）を兵庫県イチジク用カラーチャート（図1）を用い、やや未熟－適期1－適期2－適期3－過熟まで5段階に分けて収穫した。それぞれの熟度について、<sup>はく</sup>剥皮した果実、及びしない果実について、果長部から縦に5mm厚で切断し、40℃で24時間乾燥して乾燥果実を作った（写真）。この乾燥果実から1%塩酸メタノール溶液で色素を抽出し、色素量

を測定した。また、「適期2」の果実について同様に調整（果皮あり）し、30～90℃まで10℃間隔で24時間乾燥した後、色素量を測定した。

色素は果皮に多く含まれており、果実の熟度が進むにつれ増加した。果肉部分には色素が少なく、熟度による色素量の差は少なかった（図2）。また、乾燥温度が高くなると色素量は減少し、30℃での色素量を100とすると、60℃では89残存したが、70℃では65と大きく減少したことから、60℃以下の加熱が適当であることが分かった。

### 普及上の注意事項

規格外果実は貯蔵性が本来、非常に悪いが、「やや未熟」果実は「過熟」の4倍程度の果肉硬度があり、加工しやすく、貯蔵性も比較的優れる。このため、果皮の色を利用しない乾燥果実等では早期収穫するなど、加工食品に合わせた熟度での利用が望ましい。

小河 拓也（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

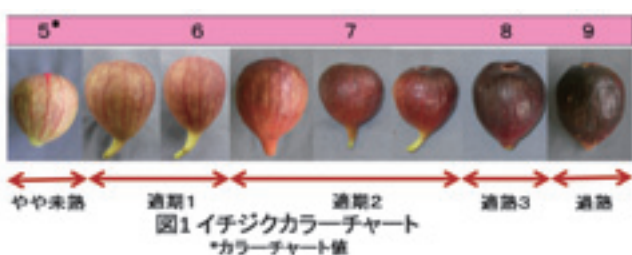


図1 イチジクカラーチャート  
\*カラーチャート値

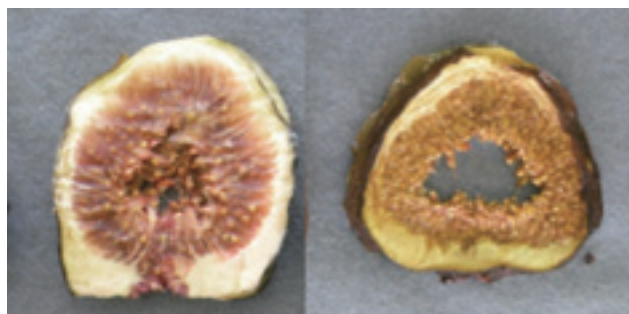


写真 イチジク乾燥果実の外観  
左：「やや未熟」 右「適期2」

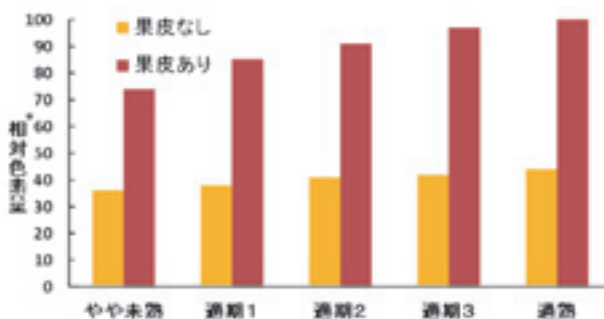


図2 果皮の有無による乾燥加工果実の色素量

\*過熟果実乾燥品抽出液の530nmの吸光度100とした相対値