



とげなしナス「高育交8号」および「試交SL10号」の品質特性



表1 ナスの品種、系統別機能性成分含量

品種・系統	ポリフェノール含量 ^{z)}		クロロゲン酸含量 ^{z)}		アントシアニン含量 ^{y)}	
	12月	5月	12月	5月	12月	5月
高育交8号	185 a ^{x)}	171 a	130 a	85 a	86 a	102 a
試交SL10号	172 a	164 a	132 a	85 a	87 a	99 a
‘土佐鷹’ (対照)	188 a	179 a	120 a	90 a	100 a	100 a
‘竜馬’ (参考)	187 a	169 a	123 a	93 a	85 a	92 a

z) 単位は mg/100gFW

y) ‘土佐鷹’ のアントシアニン含量を100とした指数で示す

x) 異なるアルファベット間に5%水準で有意差がある

表2 ナスの品種、系統別商品性および果実の光沢度

品種・系統	商品性 ^{z)}						光沢度 ^{y)}					
	12月		2月		5月		12月		2月		5月	
	収穫当日	7日後	収穫当日	7日後	収穫当日	7日後	収穫当日	7日後	収穫当日	7日後	収穫当日	7日後
高育交8号	5.0 a ^{x)}	1.9 a	5.0 a	2.6 a	5.0 a	3.0 a	18.4 b	17.2 b	26.1 b	19.0 b	22.8 b	19.5 a
試交SL10号	5.0 a	2.1 a	5.0 a	2.5 a	4.6 a	2.4 a	21.9 c	18.5 b	27.0 b	18.7 b	22.7 b	19.2 a
‘土佐鷹’ (対照)	5.0 a	2.1 a	5.0 a	1.8 a	4.7 a	3.3 a	17.0 ab	15.1 a	27.8 b	14.6 a	21.3 ab	17.8 a
‘竜馬’ (参考)	5.0 a	1.6 a	5.0 a	2.7 a	4.5 a	2.7 a	15.9 a	13.5 a	22.8 a	14.8 a	20.6 a	17.6 a

z) 外観を達観により、5：著しく良い 4：わずかに低下 3：小売りへの販売限界 2：商品性限界 1：商品性無し に分けて指数の平均値で示した

y) 光沢計による測定値で、数値が高いほど光沢が良いことを示す

x) 異なるアルファベット間に5%水準で有意差がある

ナスのとげは整枝や摘葉、収穫などの作業効率を低下させたり、輸送中に果皮が傷つく等の問題があり、農業技術センターでは本県オリジナル品種‘土佐鷹’のとげなし化を進めています。ここではセンターで育成したとげなしナス高育交8号および試交SL10号の品質特性を調査した結果を紹介します。

ナスに含まれるポリフェノール成分は、抗酸化性をはじめとするさまざまな機能を持つことが明らかとなっています。主なポリフェノール成分は、果実中では「渋み」を示すクロロゲン酸、果皮では黒紫色の色素成分であるアントシアニンです。

高育交8号および試交SL10号のポリフェノール含量、クロロゲン酸含量、アントシ

アニン含量は‘土佐鷹’および‘竜馬’とほぼ同程度でした(表1)。

また、外観も‘土佐鷹’および‘竜馬’とほぼ同程度でしたが、果実の光沢については‘土佐鷹’や‘竜馬’よりもやや優れていました(表2)。

これらのことから、とげなしナス高育交8号および試交SL10号の機能性成分含量については‘土佐鷹’、‘竜馬’と同程度で、果実の光沢が優れる品質特性を有していると考えられました。

今後も引き続き、新たな育成品種の機能性成分含量や日持ち性等について調べる予定です。

(品質管理担当 松本久美 088-863-4916)