

ハウスメロン異常果の品質特性について

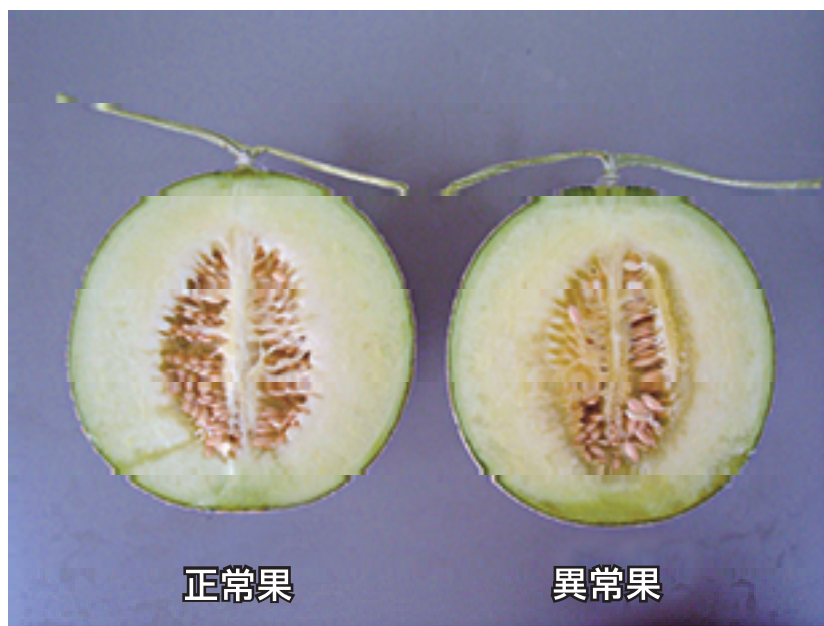


表1 ハウスメロン異常果の水浸程度と品質特性

水浸程度 ^a	調査数	果実重 (g)	糖度 (Brix%)	果実内ガス濃度(%)		エタノール含量 (μ mol/g FW)
				O ₂	CO ₂	
0	107	1,381	15.2	15.6	3.6	0.1
1	19	1,368	14.1	10.6	5.1	0.5
2	14	1,306	13.8	7.3	5.2	1.1
3	1	1,050	11.7	0.9	8.0	1.2

a) 水浸程度は、果実内壁部の水浸部分の幅により、0;発生なし、1;1～5mm、2;6～10mm、3;11～15mmで示した。

ハウスメロンの秋冬作で果肉の内側が飴色の水浸状となる異常果が発生し問題となっています。そこで、発生した異常果を水浸程度別に分類して、品質特性を調査しました。

その結果、異常果は正常果に比べて果実重が軽く、糖度が低い傾向がみられました。また、異常果では正常果と比べて果実内の

酸素濃度が低く、二酸化炭素濃度が高く、水浸状の組織ではエタノール含量が多くなりました(表1)。今回、発生した異常果は、酸素濃度の低下やエタノール含量の増加など従来の発酵果にみられる特徴がある反面、舌を刺す食感がないなど異なる点もあり、引き続き、発生要因の解明とその対策について検討しています。

(品質管理担当 佃 浩輔 088-863-4916)