



高知県特産カンキツ

ぶしゅかん・直七の機能性成分の解明



写真1 ぶしゅかん



写真2 直七

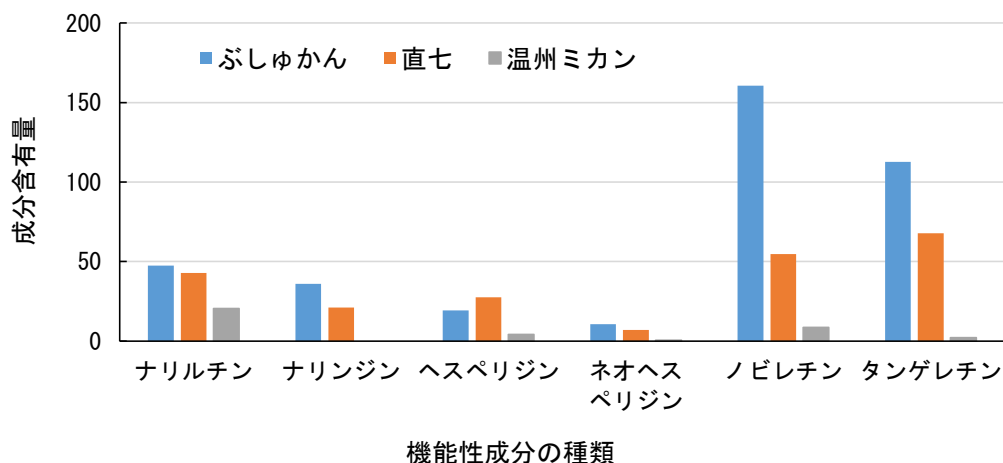


図 ぶしゅかん・直七の果肉中のフラボノイド類含有量

- 注1) 単位：ナリルチン～ネオヘスペリジン；mg/100gFW、ノビレチン、タンゲレチン；μg/100gFW
- 注2) ぶしゅかんは2020年と2021年の8月と9月に、直七は2020年と2021年の9月と10月に、温州ミカンは2021年1月に「南柑20号」、「十万」、「市原」を採取した。
- 注3) 各品目、5果を1サンプルとし、1回に各5サンプルを分析した。ただし温州ミカンの「市原」のみ2サンプルを分析した。

高知県産特産カンキツに含まれる機能性成分の特徴を明らかにするために、調査を行いました。果実を果皮と果肉に分けて分析したところ、ぶしゅかん(餅柚、写真1)と直七(田熊スダチ、写真2)の果肉にはフラボノイド類が対照の温州ミカンに対し、多く含まれていました(図)。

主な効果として、ナリルチンはアレルギー症状を抑えるなど、ナリンジンは食欲抑制など、ヘスペリジンおよびネオヘスペリジンは血流改善など、ノビレチンは発ガン抑制など、タンゲレチンは抗炎症作用などの報告があります。全般にこれらの機能性

成分は果肉よりも果皮に多く含まれています(データ略)。ぶしゅかんや直七は酢ミカンとして利用されることが多いため、果皮も一緒に搾汁することで果皮からの機能性成分の付加も期待できます。

本研究は、内閣府地方大学・地域産業創生交付金「“IoP(Internet of Plants)”が導く「Next 次世代型施設園芸農業」への進化」の助成を受けたものです。

(品質管理担当 青木 こずえ

088-863-4916)