

T O P I C S

ルビーロマンの香り

-おいしさの秘密を求めて-

化学食品部 笹木哲也(ささき てつや)

t-sasaki@iriii.jp

専門：食品化学、分析化学

一言：分析化学で県産食品の高付加価値化を
支援します。

ルビーロマン(図1)は農林総合研究センターが開発したブドウ品種であり、大きく鮮やかな紅色の粒が特徴です。そして、ジューシーで、口いっぱいに広がるさわやかな甘みが魅力ですが、その香りの詳細は解明されていませんでした。

工業試験場は、農林総合研究センター、香料メーカーと共同で、代表的なブドウ品種の香り成分と官能特性を比べることで、ルビーロマンの香りの特性解明を試みました。その結果、ルビーロマンはブドウ品種の中でもフルーティーな官能評価特性を有し、エステル類と呼ばれる香り成分を多く含んでいることが明らかとなりました(図2)。今回特定したエステル類(Ethyl butyrate等)

はフルーティーかつ甘い香りの特徴を有することから、冒頭の”口いっぱいに広がるさわやかな甘み”にも関与している可能性があります。また、本研究成果はルビーロマンのPR、関連製品開発等に役立つものと考えております。

工業試験場では、香り成分に関する研究、指導を行っています。お気軽にご相談ください。



図1 ルビーロマン

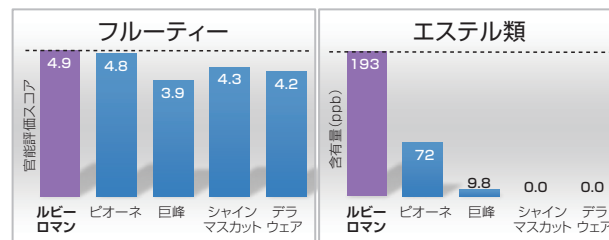


図2 官能評価スコア(左)と香り成分量(右)の比較