

## [成果情報名]スモモ「ハリウッド」のジャム加工適性

[要約]スモモ「ハリウッド」は、収穫時期により鮮紅色から濃紅色に果実の色調が変わり、そのジャム加工品も色調が異なる。満開後106日後から119日後に収穫する果実のジャム品質は、食味、外観ともに良好で総合的評価が高く、ジャム加工適性がある。

[キーワード]スモモ、ハリウッド、ジャム、色調、食味、加工適性、収穫時期、満開後日数

[担当]農林技術開発センター・研究企画部門・食品加工研究室

[連絡先] (代表) 0957-26-3330

[区分]果樹

[分類]指導

---

## [背景・ねらい]

スモモ「ハリウッド」は、「貴陽」等の生食用品種の受粉樹として利用されている品種であり、生食用としては食味が劣ることから、これまで生食用および加工用としての利用はなされていない。しかし、果皮、果肉ともに鮮紅色でその色素はアントシアニンであり機能性も期待できることから、その加工特性を確認し加工品への利用を検討する。

そこで、「ハリウッド」の収穫時期別の満開後日数の違いによる果実特性とジャム加工適性を明らかにする。

## [成果の内容・特徴]

1. スモモ「ハリウッド」の満開119日後果実は、106日後よりpH、糖度ともに高く、L\*値、a\*値、b\*値はともに低い。また、色調は満開106日後果実が鮮紅色で、119日後は濃紅色である(表1、写真1)。
2. 「ハリウッド」のジャム加工品は、収穫時期の違いにより赤みの異なる製品になり、満開106日後果実が119日後よりa\*値が高く、赤みが強い(表1、写真2)。
3. ジャム加工品の食味について、外観の色は満開106日後果実の評価が高く、食味、香り等総合評価は119日後が高い。「ハリウッド」のジャムは、他のスモモ品種と同等の評価である(表2)。また、味覚センサーによる測定では、酸味は106日後が高く、塩味は大差がない。糖度は、119日後が高い(表3)。
4. 県内農産物ジャム加工品の味覚センサーによる測定では、「ハリウッド」のジャムは、他と比べ、酸味が強く、塩味もあり、味に濃厚感がある(図1)。

## [成果の活用面・留意点]

1. 供試した「ハリウッド」は、農技センター果樹研究部門(大村市)で栽培された果実である。2011年の満開日は3月16日で、満開106日後が6月30日、119日後が7月13日である。
2. 味覚センサーによる分析は、ジャムを3倍に希釈した溶液の上清を味覚認識装置(TS5000Z)で測定した。目盛は相対値であり「1目盛=濃度換算で20%の差≒人間が感じられる差異」と設定されている。
3. 「ハリウッド」は、2011年現在、長崎、県央、島原地域を中心に植栽されており、果実収穫量は約1,000kgあると推定される。  
今後は利活用の推進に向けて、安定的に生産、供給する仕組みづくりが必要である。

[具体的データ]

表1 「ハリウッド」果実の収穫時期（満開後日数）の違いによるジャム加工品の特性

満開後日数		pH	糖度 Brix%	歩留 %	色調		
					L*	a*	b*
106日	生果実	3.8	10.6	—	25.96	20.34	8.09
	ジャム	3.0	53.3	60	3.26	11.08	5.40
119日	生果実	4.3	11.0	—	18.26	15.10	5.66
	ジャム	3.1	58.2	63	4.58	5.36	3.49

注1) 色調は、生果実を1/2にカットし果肉を測定。ジャムはセルに入れて測定

L\*: 明度 (+明~-暗)、a\*: 赤色度 (+赤~-緑)、b\*: 黄色度 (+黄~-青)

注2) ジャムは、生果実に対し砂糖50%、クエン酸0.3%を加えて加工



写真1 スモモ「ハリウッド」  
(左：満開106日後果実、右：満開119日後果実)



写真2 スモモ「ハリウッド」ジャム  
(左：満開106日後果実、右：満開119日後果実)

表2 スモモジャムの食味調査結果

品種名 (満開後日数)	色	食味	香り	総合
ハリウッド (106日)	4	3	3	3
ハリウッド (119日)	3	4	4	4
サンタローザ	2	2	3	2
大石早生	1	4	5	3
貴陽	2	5	3	4

注1) 農技センター職員24名による官能調査

注2) 評価は5点法。5：特に良い 4：良い 3：普通 2：劣る 1：特に劣る

注3) 「ハリウッド」以外は、山梨で販売されているジャムを使用

表3 満開後日数別の「ハリウッド」ジャム食味測定結果

満開後日数	甘味	酸味	塩味
106日	18.3	5.84	-0.9
119日	20.3	3.60	-0.78

注1) 味覚センサーによる測定結果で、「アオハタイチゴジャム」を基準とした。甘みはBrixの測定値

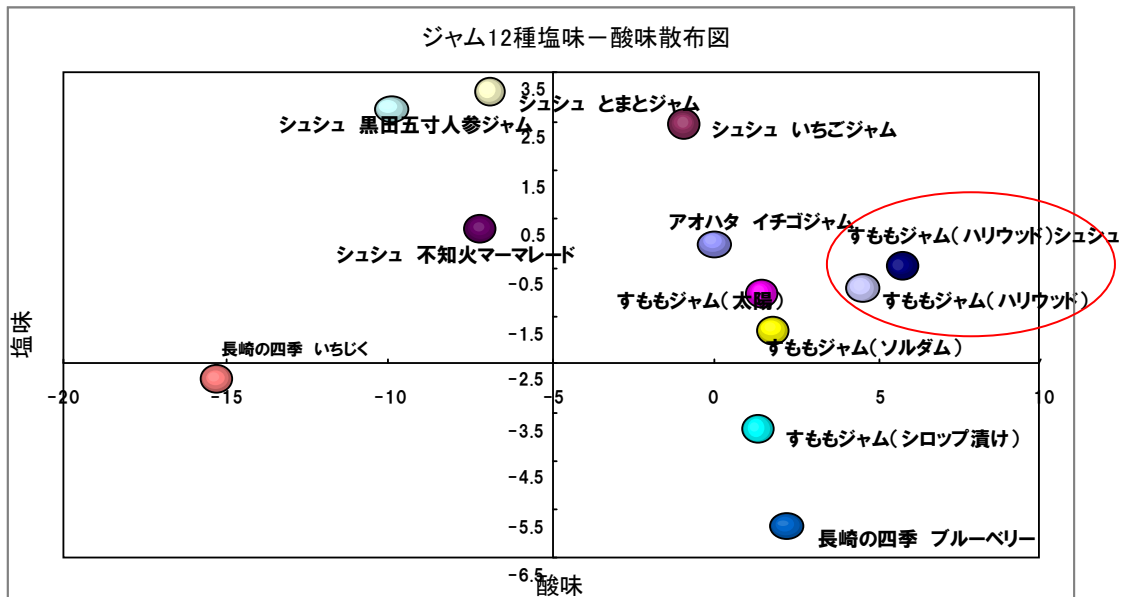


図1 県内産ジャム加工品の食味測定結果（塩味-酸味）

注1) スモモ「ハリウッド」は、農技センターおよびシュシュで加工、  
その他は県内直売所等で販売されているジャムを使用

[その他]

研究課題名：スモモ「ハリウッド」の加工適性

予算区分：県単、中央果実基金事業

研究期間：2011年度

研究担当者：西幸子、濱邊薫、池田敦子、谷本恵美子、石本慶一郎