

切っても、すりおろしても変色しないリンゴ「千雪」。生でも甘くておいしく、リンゴ研究所はこの普及に努めている。

近年、カットリンゴの消費

# 未来を開く

青森産技センター報告

— 9 —

は伸びている。切る手間が不要といふこともあるが、家族の少人数化で、1個のリンゴを一度に食べきれないことも背景にある。この時代のニーズに適応するのが変色しない

## 変色しないリンゴ

# 酸化しにくく品質保持

リンゴである。「千雪」は1983年に交配して得られた実生の中から選抜・育成され、2008年

## 甘味、果汁多く食味良好

に品種登録した。食味が良好で栽培しやすい一を目指して開発したが、調査の過程で偶然にも変色しないという特長を発見した。

収穫時期は10月中旬～下旬で、重さは300g程度と「つがる」と同じくらいの大サイズ。濃紅色でしまはなく、果点がちりばめた雪を思わせることから「千雪」と名付けた。糖度が15%と高く、酸度は0.3%弱と低く、甘味で果汁が多い。貯蔵性は普通冷蔵で2カ月程度だが、CA貯蔵を利用すると4カ月間品質を維持

できる。

リンゴなど果物の切り口が茶色に変色するのは、果肉中に含まれるポリフェノールが、ポリフェノール

が、ポリフェノール酸化酵素

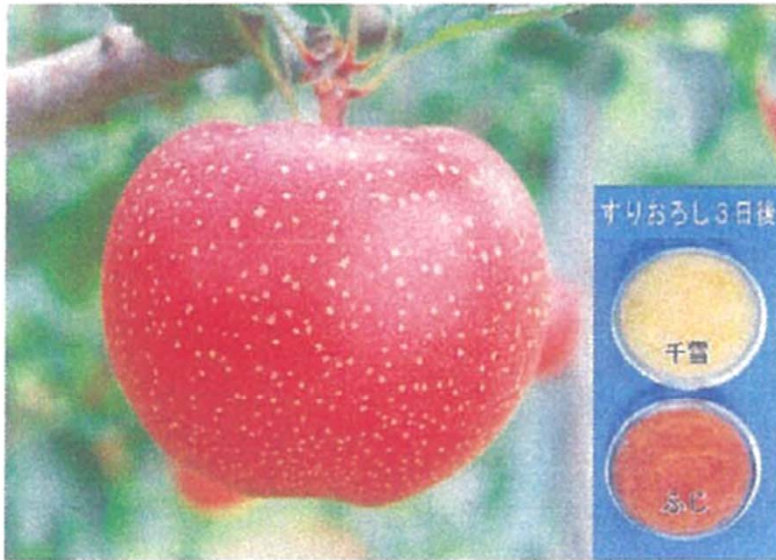
とPPOは別々に存在しているが、果肉を切ることで酸化が起る。

「千雪」は他の品種に比べてPPOの動きが極めて弱く、ポリフェノールの量も少ないため、切っても果肉が変色しない。さらに、すり下ろしても、凍結・融解しても果肉の色は変わらない。

この特異で優れた特性から、少量ずつカットしてお弁当やサラダ、すり下ろして離乳食や介護食などへの利用が可能である。また、酸化防止剤無添加のジュースやジャム、バック入りカットリンゴなど付加価値をつけた加工品としての利用も含めて、消費拡大が期待できる。

当研究所では、変色しにくいリンゴの遺伝的背景など基礎研究にも取り組んでおり、品種開発に役立てたい。

(りんご研究所品種開発部 田沢純子)



変色しないリンゴ品種「千雪」

東奥日報 平成28年6月10日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。