

りんご果肉褐変程度の品種間差異

りんごは加工の際、果汁や果肉が褐変し見た目を損なうため、ジュースやカットフルーツなどに利用する際は酸化防止剤を使用しています。褐変しにくいりんごは、酸化防止剤不使用の加工利用といった、労力軽減等の効果が期待できます。今回、果肉褐変程度の品種間差異を明らかにしたので紹介します。

果肉褐変程度の評価方法

果肉をすり下ろして24時間後に、各品種3果を用いて評価しました。2か年評価し、果肉褐変指数(図1)が大きい年の値を判定値としました。

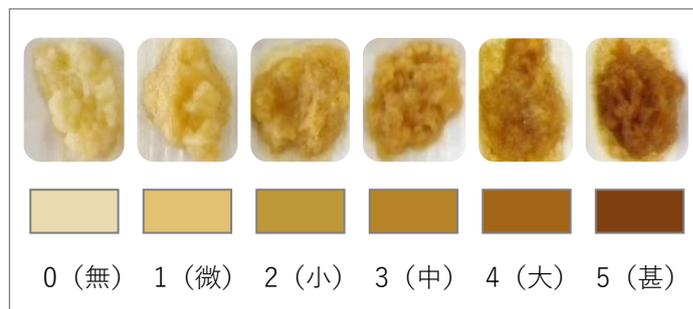


図1 果肉褐変指数

注) 日本園芸植物標準色票(農林水産省)に基づく

りんご果肉褐変程度の品種間差異

88品種を評価し、褐変程度「無」は「あおり27」(千雪®)1品種、「微」は「メロー」1品種でした。「小」は5品種、その他のほとんどの品種は「中」~「甚」でした(表1)。

なお、本調査は果心部を除いて行いました。褐変程度が低い品種でも、果心部を含めると褐変が見られることがあります。

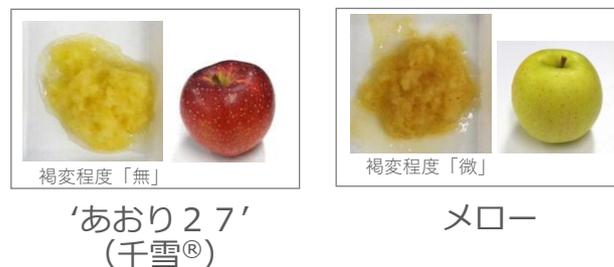


図2 'あおり27'及び'メロー'果肉褐変の様子

表1 果肉褐変程度の品種間差異

褐変程度	品 種
無	あおり27(千雪®)
微	メロー
小	タスカン、ちなつ、つがる、飛騨、未希ライフ
中	あおり11、あおり16(恋空®)、あおり25、アキタゴールド、グラニースミス、シナノゴールド、シナノブッチ、テラモン、恵、もりのかがやき、金星、紅玉、世界一、大夢、東光、緋のあづま
大	あおり13、あおり24(はつ恋ぐりん®)、あいかの香り、あかね、印度、ウースターペアメン、かおり、ガラ、かんき、きおう、きざし、キュート、こうこう、ゴールデンデリシャス、ゴールデンメロン、さんさ、シナノスイート、シナノレッド、秋陽、ジョナゴールド、新世界、スリムレッド、はつあき、はるか、ひめかみ、ファーストレディ、紅はつみ、マオイ、マヘ7、陸奥、陽光、レッドゴールド、4-23
甚	あおり12、あおり15(星の金貨®)、あおり21(春明21®)、あおり9、あかぎ、秋田紅あかり、秋田紅ほっぺ、秋映、旭、いわかみ、王林、王鈴、北の幸、きたろう、ぐんま名月、こうたろう、国光、さんたろう、シナノドルチェ、シナノピッコロ、ジャージーマック、秋星、スターキングデリシャス、千秋、トキ、トラジャン、成保光、ハニークイーン、ふじ、ほおずり、北斗、ゆめあかり

注) ®登録商標であることを示す。

注意点

令和7年9月現在、「大夢」は岩手県内限定、「秋田紅ほっぺ」及び「ゆめあかり」は秋田県内限定の苗木販売・生産のため、苗木購入の際は、育成権者や苗木販売業者に利用条件を確認する必要があります。

お問い合わせ りんご研究所 品種開発部 (TEL 0172-53-6131)

詳細は、「りんご果肉褐変程度の品種間差異」

<https://www.aomori-itc.or.jp/docs/2019050800018/files/R7-5.pdf> をご参照ください