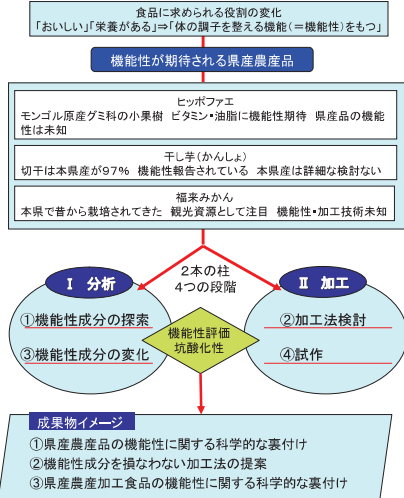


試験研究事例

重点研究

県産農産品の機能性成分の調査研究

研究のねらいと計画について



①機能性成分の探索

- フレミカンに含まれるフラボノイド類の定量 -

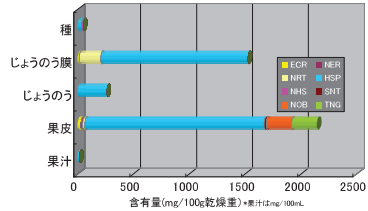


図2 フレミカン部位ごとのフラボノイド組成

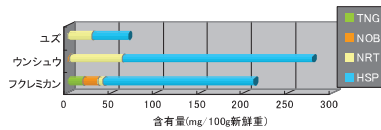


図3 県産カンキツのフラボノイド組成

○フラボノイド類は果皮に多く含まれる。
○ヘスペリジンを主とし、ノビレチン、タンゲレチンも多い
○温州みかん、ユズに比べて、ノビレチン、タンゲレチン多い

①機能性成分の探索

- フレミカン機能性成分の季節変化と収穫後処理の影響 -

フレミカンの機能性成分を最大限に活かすために、
収穫時期や、加工開始時までの貯蔵温度などを検討する。

収穫



フレミカンの収穫時期は
例年 11月～12月

①収穫時期とフラボノイド含量の関係は？

貯蔵



収穫後の貯蔵温度によって
見た目の色に差が現れる。

②貯蔵の条件と色素組成の関係は？

試験方法

試料

採取後の処理

試験内容

採取時期の異なるフレミカン(11月、12月)

採取後、5℃・20℃で最長1ヶ月保存

各機能性成分の定量(フラボノイド・カロテノイド)

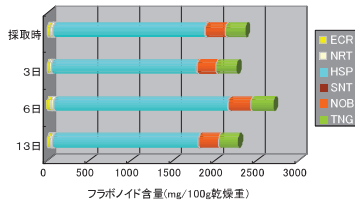


図4 果実を5℃で保存したときの果皮のフラボノイド含量

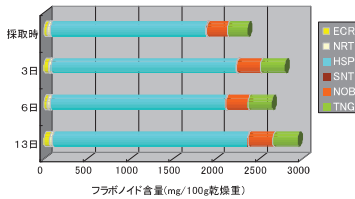


図5 果実を20℃で保存したときの果皮のフラボノイド含量

○保存温度によらず、果皮のフラボノイド含量に大きな差はなかった。

基礎となった事業

平成19～23年度 試験研究指導費 (B経費)

担当部門

地場食品部門

技師

坂井祥平

tel : 029-293-8576

部門長

中川力夫