

メロンのおいしさを左右する「食感」とその評価法

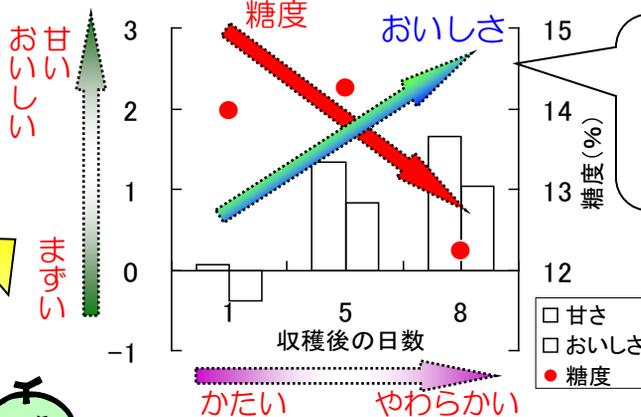
メロンのおいしさを評価する時に、どんな点を重視しますか？

アンケートの結果……

- 第1位 甘さ
- 第2位 食感
(硬さ、なめらかさ、ジューシー感)
- 第3位 香り
- 第4位 果肉の色

食感 は第2位でしたが…！

実際に食べて評価すると？



糖度が低くても、軟らかいメロンは甘く、おいしく感じられる！

実は、甘さの感じ方にも食感が大きく影響していました！！

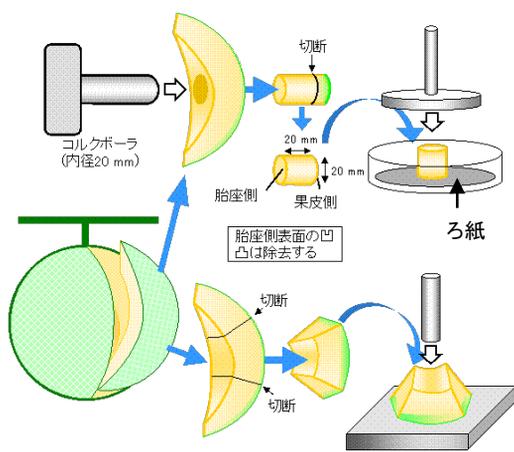
メロンのおいしさを語る上で食感は欠かせないものと考えられます。

そこで、食感を機器により評価する方法を開発しました。



機器による評価法

「テクスチャーアナライザー」という機器を使って……



メロンに一定の力を加えて押しつぶした時に出てくる液の量(重さ)を測定

搾汁量が多いものほど「ジューシー」

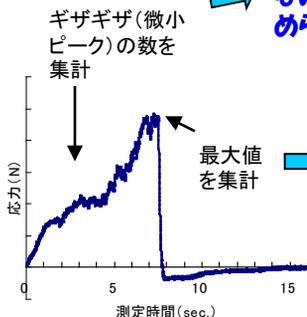
好ましい食感となる搾汁量の範囲 = 0.2~1.5g



微小ピーク数がないものほど「なめらか」

好ましい食感となる微小ピーク数の範囲 = 9個未満

メロンを圧縮する時の応力を測定



最大応力の値が大きいほど「軟らかい」

好ましい食感となる圧縮時最大応力 = 15~50N

利用場面

- 高品質メロンの新品種育成や栽培技術開発に
- 非破壊品質評価(選別)技術のために
- 流通・販売での品質情報活用に

原子力環境センター・農業研究科
 住所 岩内郡共和町宮丘261番地
 電話番号 0135-74-3131
 e-mail: seika@agri.pref.hokkaido.jp