

## 「シャインマスカット」のマスカット香を保ちやすい貯蔵温度

「シャインマスカット」はマスカット香を特徴とする皮ごと食べられる良食味ブドウですが、収穫後にマスカット香が減少するという弱点があります。マスカット香は「シャインマスカット」の重要な特徴であるため、マスカット香を維持することが重要です。そこで、「シャインマスカット」のマスカット香のフレーバー成分を特定し、貯蔵温度と貯蔵期間がマスカット香に及ぼす影響と、貯蔵中に減少したマスカット香を回復させる温度管理方法を明らかにしました。

### ☆ 技術の概要

1. 「シャインマスカット」のマスカット香の主要なフレーバー成分はリナロールです。リナロール含量は、収穫後に時間の経過とともに減少しますが、減少の速度と程度は温度により異なり、10℃の貯蔵では減少の程度は軽微に抑えられますが、0℃では大幅に減少します（図1）。
2. しかし、0℃で貯蔵してリナロール含量が減少し、マスカット香が弱くなった果実でも、その後再び10℃で7日間保持すると再度リナロール含量が増加し、官能評価でもマスカット香がかなりの程度回復することが明らかとなりました（図2）。
3. このことから、香りの良い「シャインマスカット」を供給するためには、腐敗の発生が問題になりにくい短期貯蔵の場合には10℃程度で貯蔵する一方、長期貯蔵などより低温での貯蔵が必要な場合には、低温貯蔵後に10℃程度で保持するとマスカット香を回復できます。

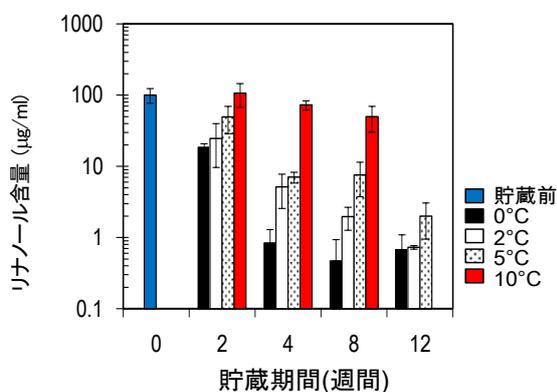


図1. 異なる温度で貯蔵した果肉中のリナロール含量の変化

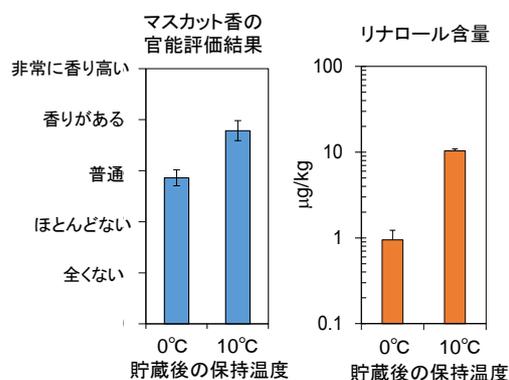


図2. 0℃で4週間貯蔵後に0℃または10℃で更に7日間保持した果実の官能評価結果と果肉中のリナロール含量

### ☆ 活用面での留意点

1. 0℃で2週間または8週間貯蔵した果実でも、図2と同様に香りが回復する傾向を示します。シャインマスカットでも貯蔵条件が異なる果実では別途検討が必要です。腐敗については別途検討が必要です。
2. 詳細については、農研機構果樹茶業研究部門 流通利用・機能性ユニット (TEL: 054-369-7100) にお問い合わせください。

(農研機構 果樹茶業研究部門 松本 光)