

表 1. 保存状態が味覚に及ぼす影響

味推定値(補間差分)

常温保存米を基準(ゼロ)とした場合の値です。
 ※濃度差約20%が大多数の人が異なる味わいと感じる濃度差です。
 味覚の鋭い人は0.5程度(約10%)でも認識可能である。後味はその限りではない。

『常温保存米』を基準とした場合

【 $\text{Et} \cdot \text{Am} \text{O}^{\text{H}}$ 系系の呈味】 【 $\text{M} \cdot \text{H} \text{O}^{\text{H}}$ 感・ホッディ感】
 【穀物・玄米の呈味】 【まろやかさ】

サンプル	先 味							
	酸味 A	苦味雑味/薬	苦味雑味/食	渋味刺激	旨味	塩味	甘味	酸味 B
元年玄米	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
津山阿波コシ39年(新米)	-0.92	-1.00	-2.91	-0.90	0.12	1.56	-13.08	4.16
元年氷温米	1.25	0.55	-0.76	-0.40	0.17	0.76	-2.83	1.01

サンプル	後 味				
	にがり系苦味	苦味/薬	苦味/食	渋味	旨味の
元年玄米	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
津山阿波コシ39年(新米)	0.10	-0.78	-0.23	-0.17	-0.15
元年氷温米	0.00	0.13	0.09	0.01	0.01

表 2. 保存状態が炊きたてご飯の特徴的香気成分組成に及ぼす影響

可能性のある香気成分	基準 ピーク	種類		
		新米	氷温米	古米
アセトアルデヒド	29	2	0	2
酢酸、2-メチルプロパナール、オクタナール、デカナール	43	0	2	2
ブチルアルデヒド、3-メチルブタナール、ヘキサナール、ペンタナール	44	0	0	1
ペンタン酸、3-メチルブタン酸、ヘキサノ酸	60	1	0	1
ヘプタナール	70	0	0	1
ベンズアルデヒド	77	2	1	0
ベンジルアルコール	79	0	0	2
2-ペンチルフラン、trans,trans-2,4-デカジエナール	81	1	1	

表 3. 収穫時期がユズ果実香成分組成に及ぼす影響

可能性のある香気成分	基準 ピーク	収穫日			
		10/23	11/05	11/20	12/05
酢酸エチル	43	3	0	2	2
リモネン	68	3	3	1	3
ゲラニオール	69	3	0	0	0
リナロール	71	0	0	0	0
α -ピネンあるいは β -ピネン 3-カレン γ -テルピネン β -カリオフィレン	93	3	2	3	3
p-シメン	119	3	0	1	0

δ-エレメン	121	3	1	1	0
α-クベベン	161	2	0	2	0

表4. ユズ生果の産地による香り成分の差

可能性のある香り成分	基準ピーク	産地		
		徳島	高知	久米南
酢酸エチル	43	3	3	3
リモネン	68	3	3	3
ゲラニオール	69	2	2	2
リナロール	71	0	3	1
α-ピネンあるいはβ-ピネン 3-カレン γ-テルピネン β-カリオフィレン	93	3	2	1
p-シメン	119	3	3	3
δ-エレメン	121	3	3	3
α-クベベン	161	0	0	2

表5. ユズ加工品（果汁製品）の製造地別香り成分の差

可能性のある香り成分	基準ピーク	加工品					
		久米南 JA	久米南 山田	久米南 加熱	高知 加熱	徳島	徳島 加熱
酢酸エチル	43	○	○	○	○	○	○
リモネン	68	○	○	○	○	○	○
ゲラニオール	69	○	—	—	○	○	○
リナロール	71		○	○		○	○
α-ピネンあるいはβ-ピネン 3-カレン γ-テルピネン β-カリオフィレン	93	○	○		○	○	
p-シメン	119	○	○	○	○	○	○
δ-エレメン	121	○	○	○	○	○	○
α-クベベン	161	○	—	○			

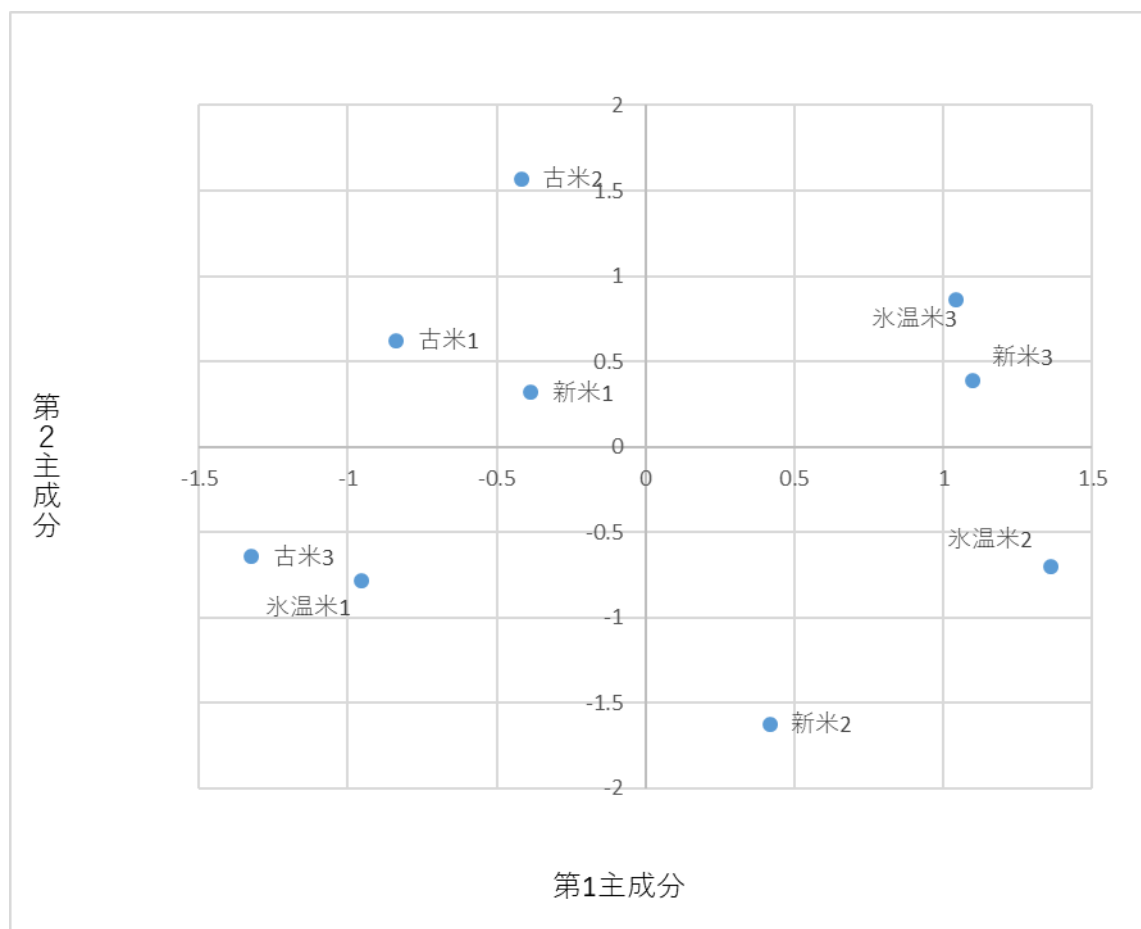


図1．保存状態が炊きたてご飯の主成分得点に及ぼす影響

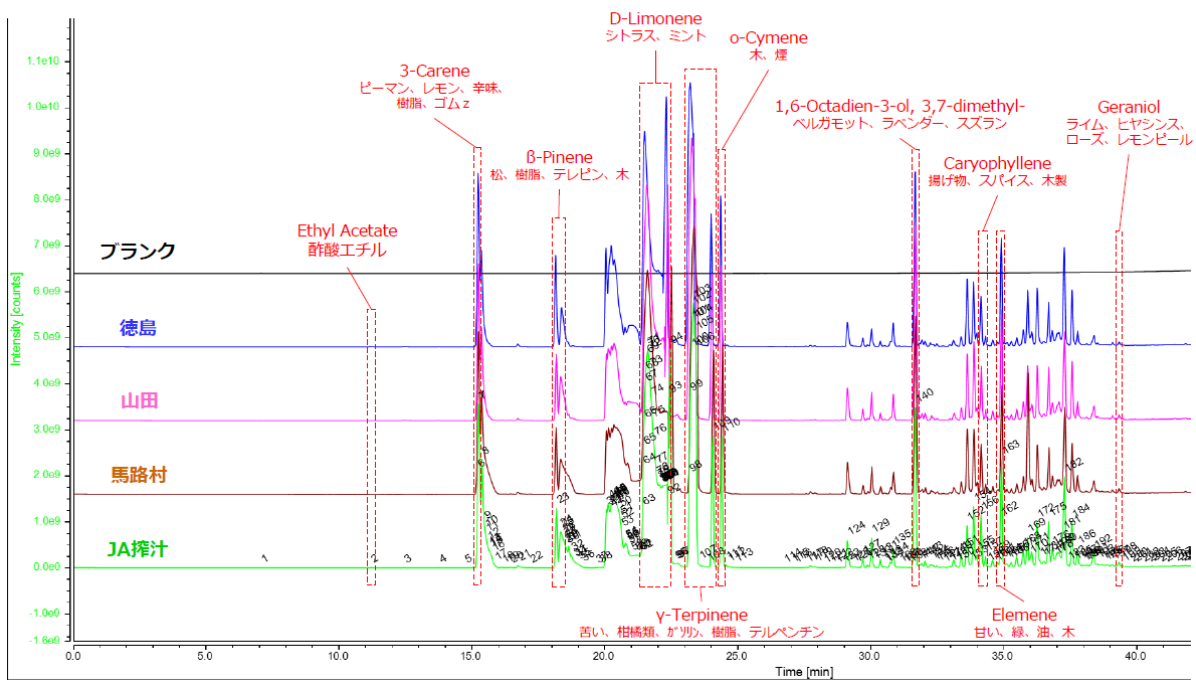


図 2. ユズ果汁の産地の香り成分のGC/MS測定結果

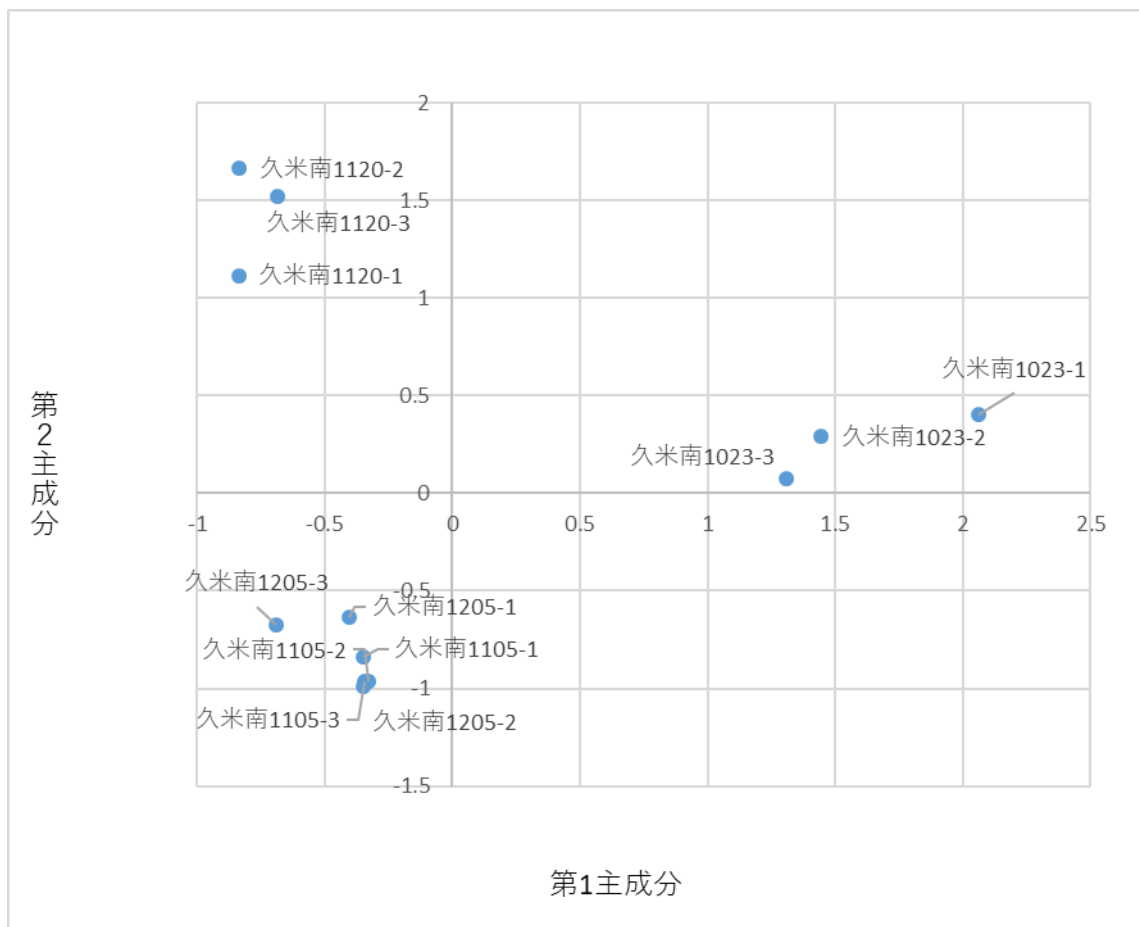


図3. 摘果期の及ぼすユズ果汁香り成分への影響

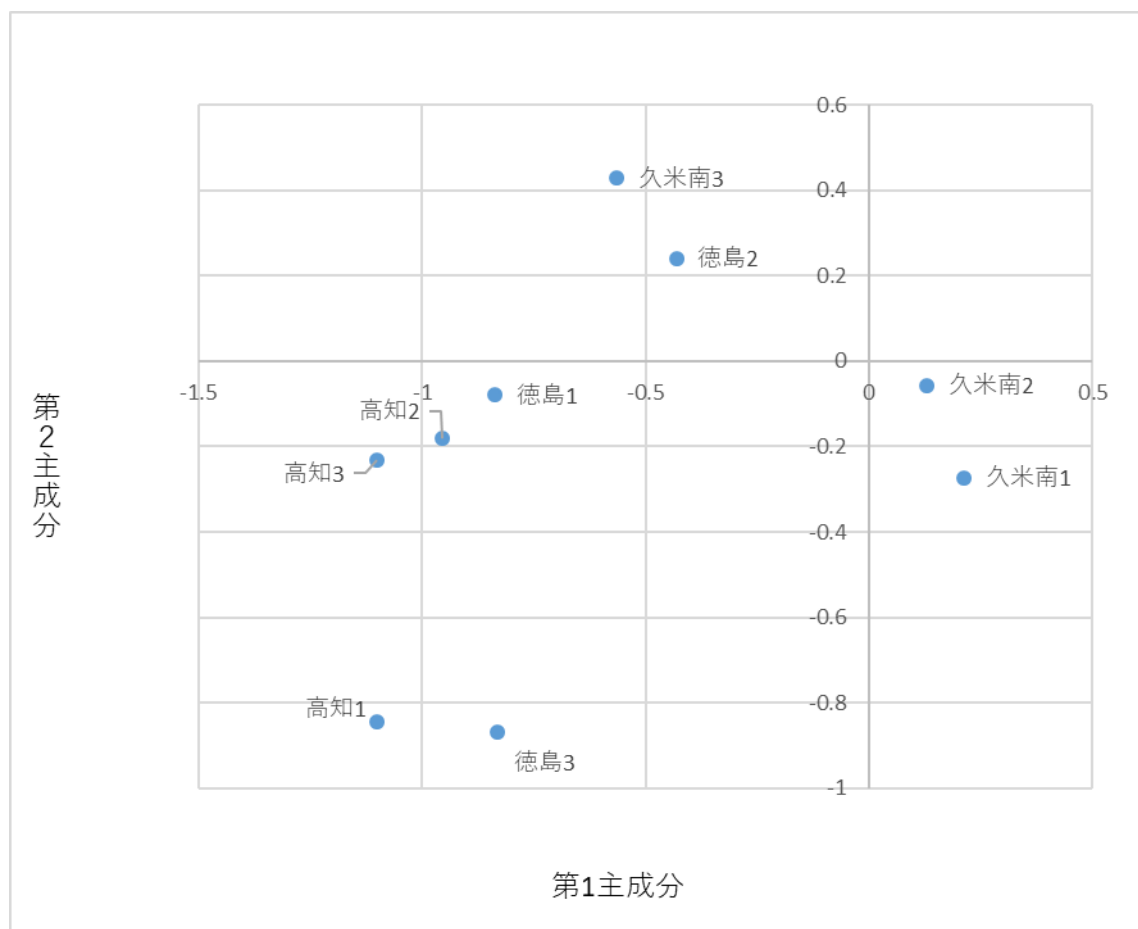


図4．産地の異なる（久米南、高知、徳島産）ユズ生果の香りの差

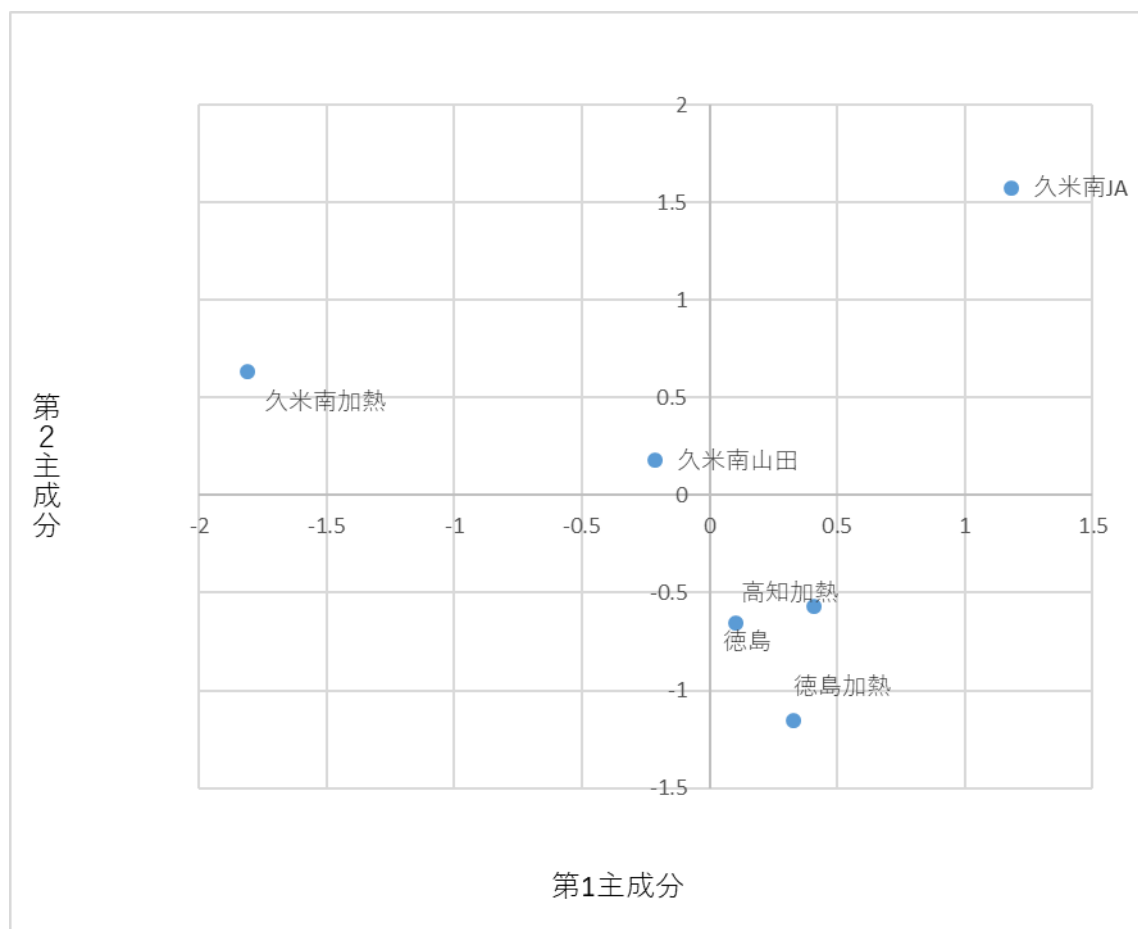


図5．産地の異なる（久米南、高知、徳島産）ユズ加工品（果汁製品）の香りの差