

(技術名) パインアップル「沖農P19」(ホワイトココ®)の高品質果実基準							
(要約) 食味官能評価と果実品質の関係性を解析した結果、「沖農P19」における高品質果実の基準値を、 <u>糖度15.3°以上</u> 、 <u>酸度0.85%以下</u> 、 <u>糖酸比19.5以上</u> とすると、食味点3以上の果実の75%以上が含まれ、食味点1および食味点2の果実の50%以上が除かれる。							
農業研究センター名護支所・果樹班					連絡先	0980-52-0052	
部会名	果樹	専門	栽培	対象	パインアップル	分類	研究
普及対象地域							

[背景・ねらい]

沖縄県は2021年に生食用パインアップル「沖農P19」を品種登録、ホワイトココ®を商標登録し、甘いココナッツ様の特色のある芳香と良食味な特性を活かしたブランド化を図っている。現在「沖農P19」の高品質安定生産技術の開発が進められているが、既存品種と比べ芳香や果肉の柔らかさに特色がある「沖農P19」における高品質果実の基準は定められていない。そこで本試験では、「沖農P19」の高品質果実基準の作成を目的に、「沖農P19」の官能評価と果実品質との関連性を解析する。

[成果の内容・特徴]

1. 「沖農P19」において糖度15.3°以上、酸度0.85%以下および糖酸比19.5以上を高品質果実基準1とすると、食味点3以上の果実の75%以上が含まれる。糖度15.3°以上の基準により食味点1の果実の50%以上が、酸度0.85%以下の基準により食味点1および2の果実の50%以上が除かれる(図1、表1)。
2. 「沖農P19」において糖度15.7°以上、酸度0.74%以下および糖酸比23.8以上を高品質果実基準2とすると、食味点4以上の果実の75%以上が含まれる。糖酸比23.8以上の基準により食味点1および2の果実の75%以上が除かれる(図1、表1)。
3. 本島北部地域における「沖農P19」の収穫月別果実品質より、各月の平均値が高品質果実基準1を上回るのは、露地栽培の6～9月およびハウス栽培の5～8月である(表1、図2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 「沖農P19」を供試する試験における高品質果実の基準値として活用する。
2. 2012年～2023年に名護支所にて露地栽培およびビニールハウス栽培において、3月～12月の間に収穫した「沖農P19」1,633個の食味官能評価と果実品質を解析した結果である。
3. 食味点は食不可(1点)～食可(3点)～良好(5点)の5段階での官能評価の値を示す。
4. ハウス栽培の果実など、より高品質であることを示したい場合には、酸度の計測を行える非破壊センサーを活用することが望ましい。
5. ホワイトココ®出荷ガイドライン(令和6年6月時点)における、沖縄本島及び周辺離島地域の収穫時期は、6～9月(ハウス5～7月)となっている。

[具体的データ]

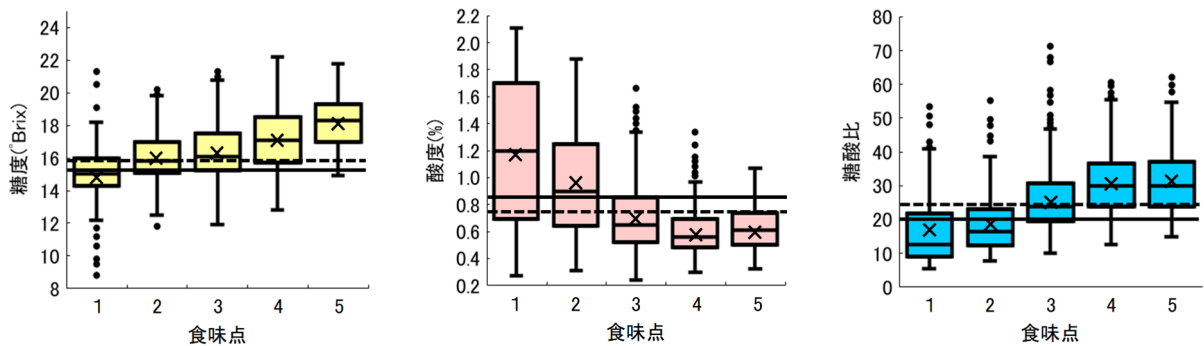


図1 「沖農 P19」における食味評価の違いによる各果実品質の分布
(左:糖度、中:酸度、右:糖酸比)

※図中の実線は高品質果実基準1を、破線は高品質果実基準2を、×は平均値を示す。

表1 各果実品質関連形質における食味値別基本統計量(基準点)¹⁾

	糖度(Brix)					酸度(%)					糖酸比				
	食味点1	食味点2	食味点3	食味点4	食味点5	食味点1	食味点2	食味点3	食味点4	食味点5	食味点1	食味点2	食味点3	食味点4	食味点5
個体数	130	316	532	545	110	130	316	533	545	109	113	271	485	516	104
平均	14.9	16.0	16.4	17.2	18.2	1.19	0.98	0.72	0.60	0.62	17.6	18.9	25.8	31.1	31.9
標準偏差	2.2	1.5	1.7	1.9	1.6	0.53	0.39	0.26	0.17	0.17	11.7	8.8	9.7	9.3	10.6
第1四分位数	14.3	15.1	15.3	15.7	17.0	0.70	0.64	0.52	0.48	0.50	9.1	12.4	19.5	23.9	23.8
中央値	15.1	15.8	16.1	17.1	18.3	1.20	0.90	0.65	0.56	0.61	12.5	16.4	23.7	29.8	29.8
第3四分位数	16.0	17.0	17.5	18.5	19.3	1.70	1.25	0.85	0.69	0.74	21.9	23.0	30.7	36.5	37.0

1)表中の太字表記は高品質果実基準1を、太字+下線表記は高品質果実基準2を示す。

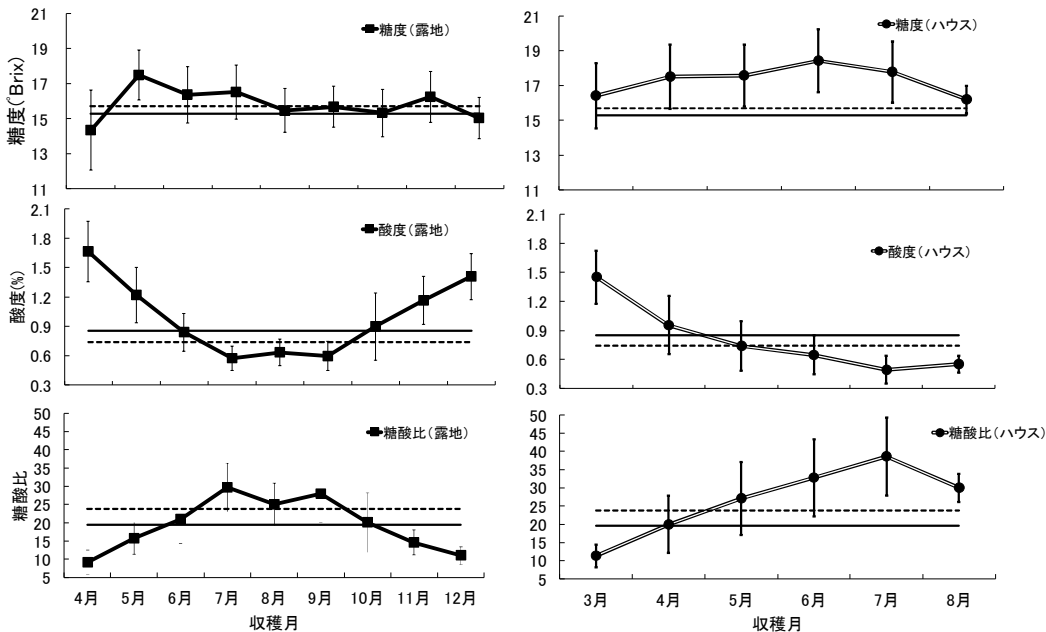


図2 本島北部地域における「沖農 P19」の収穫月別果実品質の推移
(左列:露地栽培、右列:ハウス栽培、上段:糖度、中段:酸度、下段:糖酸比)
※図中の実線は高品質果実基準1を、破線は高品質果実基準2を示す。

[その他]

課題 ID : 2022 農 012

研究課題名 : 生食用パイナップル「沖農 P19」等における高品質安定生産技術の確立

予算区分 : 県単 (生食用パイナップル普及促進事業)

研究期間 (事業全体の期間) : 2012～2023 年度 (2022～2024 年度)

研究担当者 : 小林拓也、竹内誠人、前川龍太

発表論文等 : なし