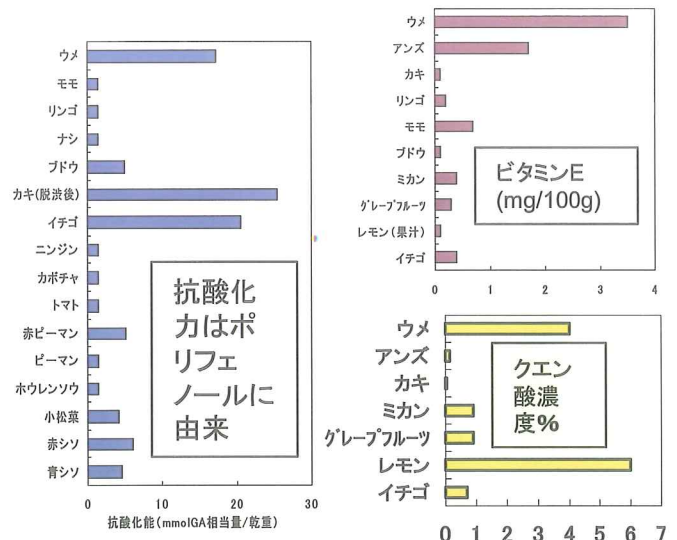


# 「南高梅」の熟度と成分

うめは健康食品として広く知られており、クエン酸、ポリフェノール、β-カロテン、ビタミンEといった様々な栄養成分が多く含まれていることがわかっています。

梅酒・梅ジュースのモモの様な甘い香り成分は

- ・青果終期の果実を用いた場合に多くなります
- ・原料果実を追熟することにより増えます



◇ウメの抗酸化力(生活習慣病の元となる「活性酸素」を消去する力)やビタミンE、クエン酸含量はトップクラス

## ● 熟度および追熟処理と香り成分との関係

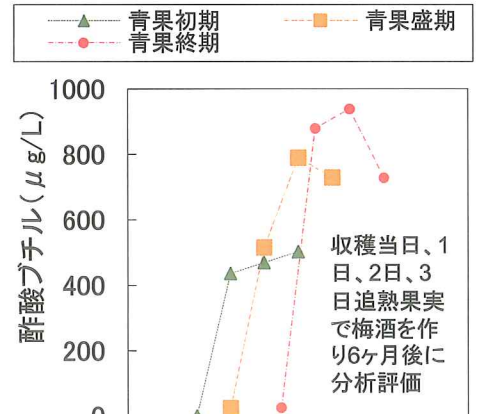
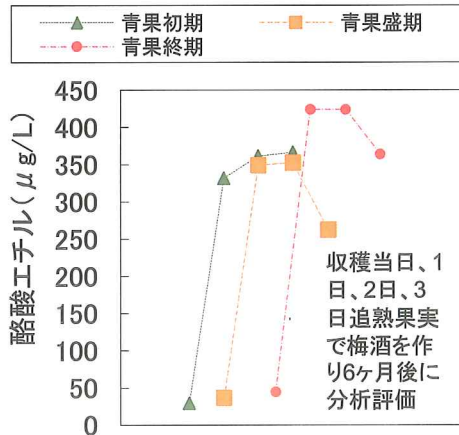
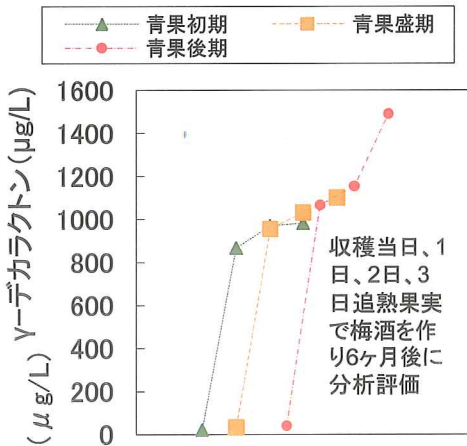
青果初期から青果後期に果実を収穫して梅酒に加工し、6ヶ月後に香り成分を調査しました。

また、収穫後1日、2日、3日追熟してから梅酒に加工し、香り成分を調査しました。

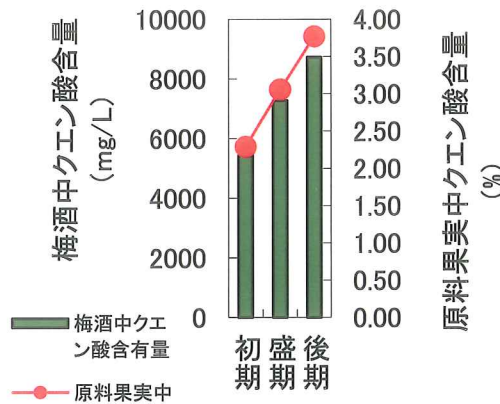
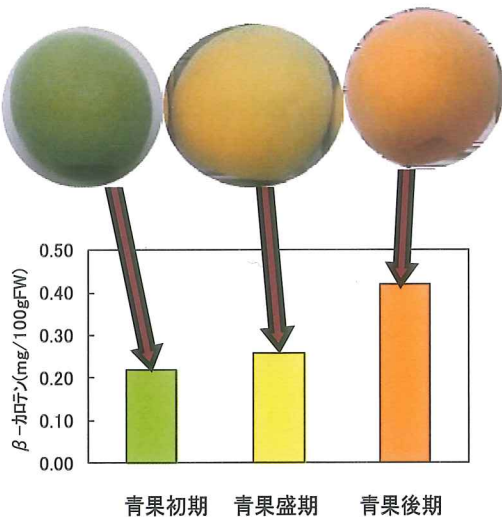
### モモの香 (γ-デカラクトン)

### パインの香 (酪酸エチル)

### リンゴの香 (酢酸ブチル)



熟度・収穫期によるβ-カロテン量の変化



◇熟度が進むほど果実中のクエン酸量がアップします。  
◇熟度が進んだ果実を用いた梅酒・梅ジュースは琥珀色となり、クエン酸がアップし香り・食味もまろやかに感じます。

