

(平成 29 年 8 月試験研究業務月報)

試験研究課題：京都ブランドの強化に繋がる「京食材」の魅力向上技術の確立

研 究

## 京野菜のおいしさの科学的評価

京都で栽培されるブランド京野菜には、それぞれに歴史や文化などの背景があり大きな魅力となっています。

しかし、一般においしいと言われる京野菜でも「おいしさ」や「機能性」などに関しては、一般野菜と比較した研究は十分ではありませんでした。

そこで、当センターでは、季節を通じて味や栄養価、機能性、食感などを総合的に分析して京野菜の魅力を経験的に評価し、魅力向上と販売拡大につなげる研究を進めています。

このうち、万願寺トウガラシと賀茂ナスについて果実のサンプルを採取し、味覚センサー<sup>\*</sup>や糖類、アミノ酸、抗酸化成分等の分析を行うための試料を調製しました。

今後は、調製した試料の分析を進めていく予定です。

※ 味覚センサー：酸・苦・旨・塩味等の味を測り数値化できる味認識装置



賀茂ナス果実と切断したサンプル



加熱調理により成分がどのように変化するかについても分析



味覚センサー分析用汁液を採取

農林センター