

令和元年度豆類振興事業助成金(試験研究)の成果概要の要約

②課題:加工適性に優れる小豆品種開発のための評価指標作成および選抜強化(元~3年度)

代表者:(地独)北海道立総合研究機構十勝農業試験場研究部 主査 奥山昌隆

目的

道東向け普通小豆および道南向け大納言小豆系統の加工適性試験および食味評価試験を行うことにより、機器分析による食味の客観的評価指標を作成し、今後の機器分析による系統の食味選抜手法の開発を可能ならしめる。

加えて、道南地域の気象条件に適した多収で耐倒伏性・耐病性に優れる大納言系統の主産地適応性検定試験を道南農試において実施する。

成果

①中後期世代の加工適性による選抜(十勝農試)

・F6世代以降系統について、加工適性(煮熟特性、生あん色、あん粒子径)を調査し、優れたものを選抜した。

②後期世代系統の食味評価((株)虎屋)

・F7世代以降系統について、小倉餡の食味評価を実施した。

③機器分析による食味評価指標の作成((株)虎屋)

・②で供試した風味の強弱が特徴的な4品種系統について、電子嗅覚システムにおいても、共通して識別力の高いピークを用いることで風味の強さが識別できた。

④大納言小豆の主産地適応性検定試験(道南農試)

・供試した大納言小豆系統について、道南地域の気象条件に適する多収大粒の5系統を選抜した。

電子嗅覚システムによる分析結果

