

2019年9月25日

日本果汁協会技術奨励賞を受賞 「レモン新品種“璃の香(りのか)”の香気成分に関する研究」

三栄源エフ・エフ・アイは、この度、「レモン新品種“璃の香”の香気成分に関する研究」について、日本果汁協会技術奨励賞を受賞しました。これは、果実及び果実飲料等に関連する今後の研究発展が大いに期待されるものとして、日本果汁協会より授与される賞です。

【概要】

国産レモンは広島県や愛媛県を主な産地とし、農林水産省の統計ではその収穫量は近年増加傾向にあります。しかしながら、レモンはカンキツの中でも病気に弱く、産地拡大が課題となっています。

“璃の香”は、農研機構 果樹茶業研究部門によって、“リスボン”レモンと日向夏を交配して開発されたレモンの新品種で、耐病性に優れ、豊産性で搾汁率も高いことが特徴です。その風味は、まろやかな酸味と従来のレモンにはない華やかな香りがあります。果汁は和食にもよく合い、料理の引き立て役としても活用が見込まれています。現在、栽培が進んでいる佐賀県などでは、今年から露地栽培で着果が始まり、試験的に出荷される見通しです。

三栄源エフ・エフ・アイでは、農研機構 果樹茶業研究部門と共同で“璃の香”の香り特性の解明に取り組んでまいりました。その結果、“璃の香”は一般的なレモンの香りに加え、カンキツ系の華やかな香り成分であるシトロネールが特徴となっており、従来のレモンにはない要素を兼ね備えた香りの構成であることを解明しました。この特徴成分は、スダチやカボスといった和カンキツと共通するもので、和食との相性の良さに貢献していると考えられます。

今後もカンキツやフルーツの新品種を香りの側面から研究し、我が国の農産物の発展や開発に貢献できるように努めてまいります。



写真：“璃の香”
農研機構 果樹茶業研究部門 カンキツ研究領域(興津)にて
2018年12月撮影

三栄源エフ・エフ・アイは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかな暮らしと食の喜びを提供することを使命としています。「香り」「色」「食感」「味」「健康・機能」からなる5つの研究開発領域を融合し、創業以来100年を超えて培ってきた先端技術と感性により、食の新たな価値を創造し、豊かな食文化と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

本社所在地 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

代表者 代表取締役会長兼社長 清水 孝重

事業内容 食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売

事業拠点 本社・東京支社・営業所(仙台、東京、名古屋、広島、福岡)、工場(大阪、滋賀、岡山)

PR:1BRQX