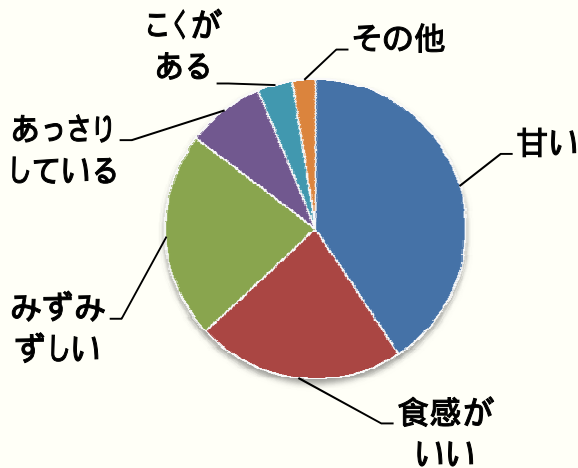


# カキ新品种‘太秋’のおいしさの秘密

‘太秋’は甘さと食感の評価が高い人気の品種です。しかし、糖度（Brix）は‘富有’などと同等であり、糖度（Brix）だけでは測れない甘さの秘密があると考えられます。

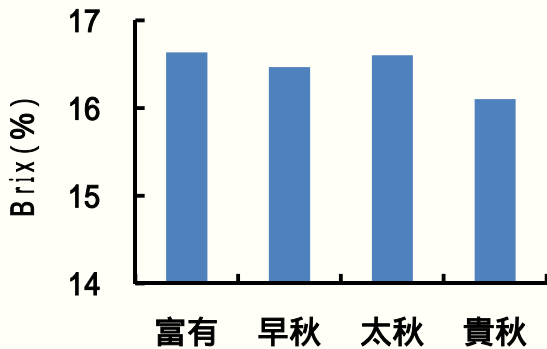
そこで、その甘さの要因解明を糖組成の面から行いました。



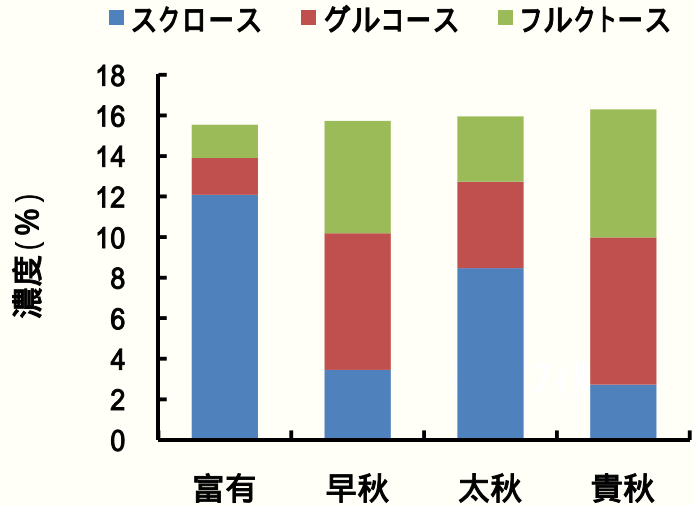
太秋

太秋のおいしさの要因

(2004年、柿に関するアンケート調査)



糖度 (Brix) の品種間差 (2008年)



糖組成の品種間差 (2008年)

## (研究成果)

収穫期の糖組成について、‘富有’は約80%がスクロース、‘早秋’と‘貴秋’は約80%がグルコース、フルクトース、‘太秋’はスクロースとグルコース、フルクトースが約50%でした。この組成割合が糖度 (Brix) だけでは測れない甘さの秘密と考えられました。

品種による糖組成の違いは、果実に転流したスクロースをグルコースとフルクトースに分解するスクロース合成酵素とインベルターゼの活性のバランスにあると考えられました。