

# Abstract

AROMA RESEARCH No.71(Vol.18 No.3)

リンゴ (*Malus pumila* Mill. var. *domestica* Schneider.) 完熟までの  
葉及び果皮の香気成分について —その抗酸化能—

小路 美紀・野村 正人

---

<要旨>日本国内で晩秋から冬期にかけて収穫されるリンゴは、日本人が最も好んで食べる果物の一つであり、品質向上のために未熟果実の摘花作業を行っている。著者らは、リンゴの品質向上のために摘果廃棄されているふじ (Fuji) の花弁 (4月下旬~5月上旬頃) の香気成分、生育過程で摘果される果実果皮の香気成分、ならびに果実が生育していく段階で変化する葉の香気成分について検討した。その結果、花弁中には Benzaldehyde と Benzyl alcohol の2成分が主成分として含まれていることを確認した。一方、果皮中には季節の変化 (春→夏→秋) により (3Z)-3-Hexen-1-yl acetate、(3Z)-3-Hexen-1-ol 及び Hexyl butyrate の含有率が大幅に増加し、1-Hexanol が減少する傾向を確認した。また、葉についても季節の変化について検討したところ、(3Z)-3-Hexen-1-yl acetate、1-Hexanol、Hexyl butyrate、Acetic acid、及び Hexyl 2-methylbutyrate の含有量が増加することを確認した。一方、抽出エキスの抗酸化能について検討したところ、果実が最も生長する初夏 (7月頃) において、DPPH ラジカル消去効果が向上し、果皮中の総ポリフェノール量も増加することを明らかにした。

<キーワード>リンゴ、香気成分、抗酸化能効果、DPPH ラジカル消去効果、  
活性酸素消去効果