

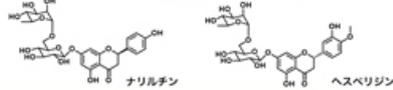
湘南ゴールド

神奈川県農業技術センターで育成され2003年に品種登録

黄金柑（コールドオレンジ）と今村温州の交配種

特徴

- ・清涼感と十分な糖度があり味が良い
- ・華やかで印象的な香り
- ・コンパクトな大きさとさわやかな黄色
- ・普通のみかんとは違い、4月頃が旬
- ・ポリフェノールが豊富（ナリルチン、ヘスペリジン）



抗酸化作用、抗アレルギー作用、抗炎症作用、肝保護作用、抗ウイルス作用、脂質代謝改善作用、骨代謝改善作用など
 Miller et al. (1997) Food Chem., 60, 331-337. Kim et al. (2001) Planta Med., 67, 548-549. Vanamala et al. (2006) J. Food Comp. Anal., 19, 157-166. Bredsdorff et al. (2010) Br. J. Nutr., 103, 1602-1609. Funaguchi et al. (2011) Clin Exp Pharm. Physiol., 34, 766-770. Murata et al. (2013) J. Nat. Med., 67, 643-646.



かながわ産品のブランド化
 湘南ゴールドのブランド化
 湘南ゴールドのブランド化
 湘南ゴールドのブランド化

湘南ゴールドを利用した食肉製品の開発

湘南ゴールドソーセージの特徴

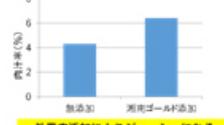
湘南ゴールドの果皮を入れたソーセージ
 本学部食品加工実習所において試作販売
 風味の点で好評を得ており、
 今後、湘南ゴールド及びその果皮の有効利用が期待



湘南ゴールド添加ソーセージの官能評価

	無添加	湘南ゴールド添加
ジューシー感	2.72	3.37
爽やかさ	2.35	2.61
塩味	2.86	3.23
苦味	2.02	2.32
総合評価	2.87	3.69

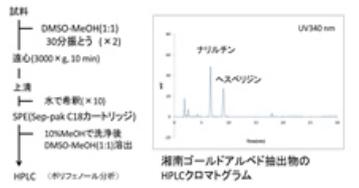
湘南ゴールド外果皮添加によるソーセージの肉汁率の変化



外果皮添加によりジューシーになる

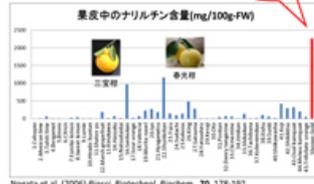
阿部らのデータ一部改変

部位別ポリフェノール含量

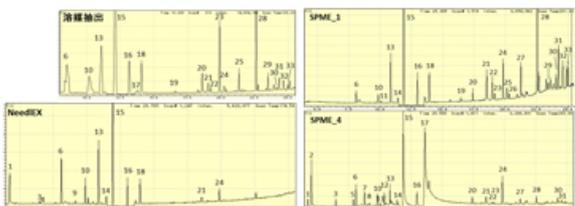
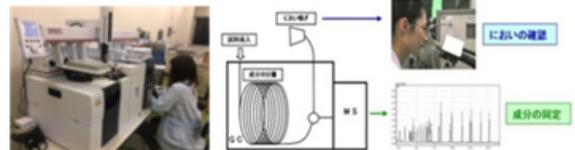


2016データ

水分 (%)	ポリフェノール(mg/DW)		ポリフェノール(mg/100g FW)	
	ナリルチン	ヘスペリジン	ナリルチン	ヘスペリジン
アラベド	61.9	36.8 ± 1.2	22.6 ± 0.7	1402 ± 46
フルベド	61.5	67.4 ± 0.3	29.8 ± 0.2	2581 ± 12



におい嗅ぎGC-MS

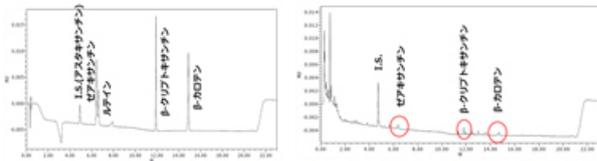


No.	RT	化合物	SI	
5	7.3	α -Pinene	☆	松脂やヒノキの様
6	9.0	β -Pinene	☆	
7	9.3	Sabinene	89	
8	10.1	β -Myrcene	☆	甘く心地よい香り
9	10.7	(+)-2-Carene	90	
10	11.2	Limonene	☆	みかん様
11	12.3	γ -Terpinane	☆	レモン様
12	12.9	p-Cymene	☆	
13	13.2	Ocimene	84	心地よい香り
14	13.2	Octanal	☆	
15	15.7	Nonanal	85	
17	17.6	Citronellal	97	レモン・バラ様
18	18.0	Decanal	93	柑橘臭
19	18.2	Copaene	90	
20	18.9	Linalool	☆	花様の香り
21	19.2	1-Octanol	94	
22	20.2	Elemene	89	花様の香り
23	20.4	(-)-4-Terpineol	93	
24	21.5	β -Farnesene	92	シトラスハーブ様
25	22.3	α -Terpineol	☆	爽やかな清涼感
26	23.4	β -Citronellol	93	
27	23.5	β -Cadinene	84	

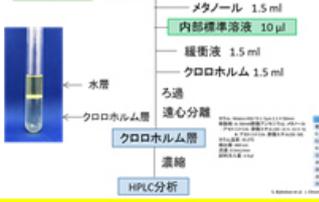
☆は標準品を用いて同定されたもの

外果皮の黄色色素

<カロテノイド標準品> <成熟果外果皮>



実験方法



- 検量線より
- ・ β -カロテン含量: 0.34 μ g/g-DW
 - ・ β -クリプトキサンテン含量: 0.74 μ g/g-DW
 - ・ ゼアキサンテン含量: 0.48 μ g/g-DW

2液分配を行った際、水層が黄色に着色した。クロロホルム層のHPLC分析の結果、様々なカロテノイドが存在することがわかった。ただし、含量は極めて微量であった。水層をHPLCで分析したところ、複数のピークは検出されたが、カロテノイドは認められなかった。外果皮の黄色は水溶性成分（現在検討中）