

## 日本なしに含まれる糖類

南信農業試験場

なしの甘味は他の果物と同様に、果糖（フルクトース・FRU）、ショ糖（シュクロース・SUC）、ブドウ糖（グルコース・GUR）からなっています。しかし、果実内の糖の含量、組成割合は成熟度、栽培条件、品種などによって異なります。「南水」、「幸水」、「豊水」、「二十世紀」で比較してみると図1のようになります。

「幸水」、「豊水」には果糖が最も多く次いでショ糖が多く、「南水」にはショ糖が最も多く多く含まれていました。また、「二十世紀」は他の3品種と比べて糖アルコールのソルビトール（SOR）が少ないことがわかります。

一般になしは、成熟に伴い果糖（FRU）、ブドウ糖（GUR）が増加し、成熟に近づくにつれてブドウ糖が減少しながらショ糖（SUC）が増加するとされ、「二十世紀」ではこのような経過をたどります。「南水」も成熟前の9月中旬からブドウ糖が減少しショ糖が増加しますが、ショ糖含量の増加は「二十世紀」に比べて急激で、このことが「南水」の強い甘味につながっていると考えられます。

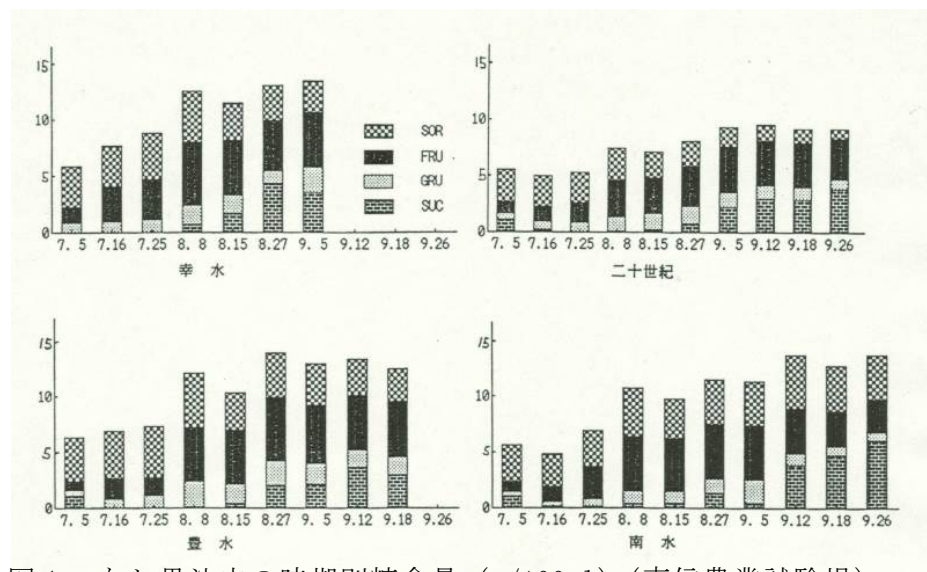


図1 なし果汁中の時期別糖含量 (g/100ml) (南信農業試験場)



図2 「南水」の果実（ショ糖、ソルビトールの含量が他品種より多い）

担当者	島津忠昭	電話番号	0265-35-2240
-----	------	------	--------------

[試験場だより・知って納得情報へ](#)

[南信農業試験場ホームページへ](#)