

オイル用オリーブ果実非破壊品質評価法の開発

柴田 英明

香川県農業試験場研究報告 第 65 号 (2015 年 3 月) 43-49

オイル用オリーブ果実の含油率調査はサンプリング採油もしくはエーテル抽出により分析を行っている。近赤外線による非破壊分析法も報告されているが、樹上での収穫適期の把握は難しく、より簡易かつ迅速な測定方法が求められている。そこでハンディータイプ近赤外線分光分析器により含水率、含油率についての分析を行い、収穫適期の把握などへの利用について検討した。その結果、オリーブ果実の油分含量・水分含量の推定が可能であり、「ルッカ」種用、「ミッション」種用及び多品種汎用の専用検量線を作成できた。これによって非破壊測定で収穫・出荷時期の把握・確認が可能であると考えられた。

キーワード：オリーブ， オイル， 水分， 近赤外線， 非破壊評価