

## 示差屈折計を用いた寒締めほうれんそうの糖度測定

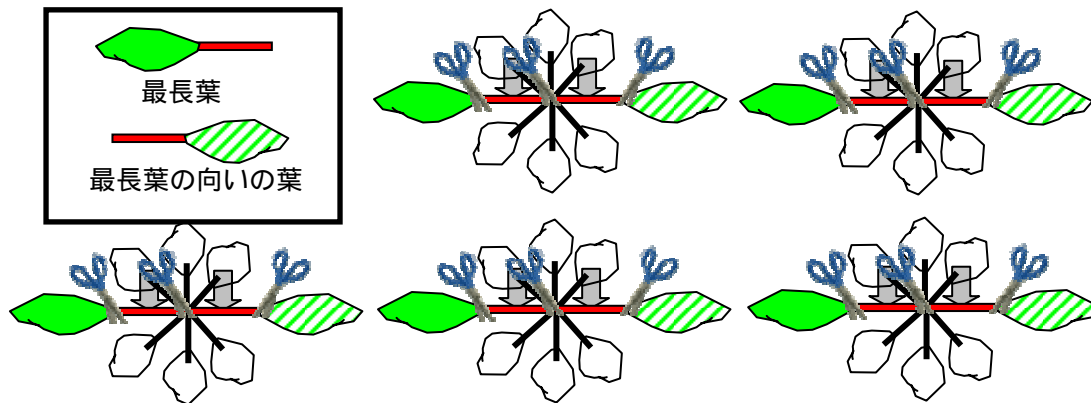
県内の農協では、寒締めほうれんそうの甘さに着目し、一定 Brix 値以上を出荷の目安とする取組みを行っていますが、ほうれんそうの部位により Brix 値が異なる（Brix 値は葉身に比べ葉柄が低い）にもかかわらず、農協ごとに測定法が同じでなかったことから、産地間の比較ができない状況にありました。

そこで、Brix 計による糖度の簡易測定法を統一するために検討を行いました。

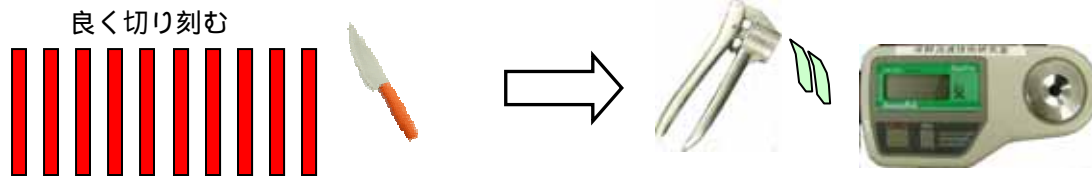
### 【1 Brix 計を用いた寒締めほうれんそうの糖度の簡易推定法】

#### (1) 測定法

5 株の最長葉とその向かいの葉の葉柄を集めます。



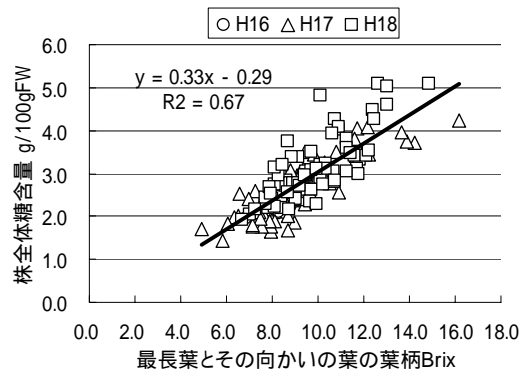
収集した葉柄を包丁などでみじん切りにして、ニンニク絞り機で絞った液を Brix 計で測定します。



測定した Brix 値から以下の計算式により糖含量を推定できます。

$$\text{株全体の糖含量 (g/100gFW)} = 0.33 \times \text{Brix 値} - 0.29$$

(平均相対誤差 ±11.3%)



#### (2) 目的別のサンプリング法

- ア 収穫時期の判定：ハウス中央部から5株サンプリング
- イ 出荷箱内の推定：1箱から1袋を選び、そこから5株サンプリング

### 【2 留意事項】

測定部位は高度化事業「寒締め野菜の高品質化シナリオの策定と生産支援システムの開発(H13~H15)」において申し合わせた内容によりました。

### 【3 効果】

寒締めほうれんそうの品質の均一化及び評価向上に繋がることが期待されます。

担当研究室 環境部 生産環境研究室