

Characterisation of 'Ruby Roman' Table Grapes (*Vitis Labruscana* Bailey)  
by Sensory Evaluation and Analysis of Aroma and Taste Compounds  
(官能評価と香味成分分析によるルビーロマンの特性評価)

笹木哲也\* 安藤詩織\*\* 宮澤利男\*\* 山内大輔\*\*\* 武春美\* 山崎裕也\* 榎本俊樹\*\*\*\*

ルビーロマンは石川県農林総合研究センターが開発したブドウ品種であるが、その香味特性の詳細は解明されていなかった。本研究では、5つのブドウ品種（ルビーロマン、ピオーネ、巨峰、シャインマスカット、デラウェア）について、官能評価と香味成分分析を行うことで、ルビーロマンの香味特性の解明を試みた。官能評価を行った結果、ルビーロマンはピオーネと共に、フルーティーな香味特性を有していた。香气成分分析を行った結果、ルビーロマンはethyl 2-methylbutanoate, ethyl butanoateなどのエステル類を多く含んでいた。また、ethyl 2-methylbutanoateとethyl butanoateの含有量は閾値を超えており、フルーティーな特徴を有することから、これらの成分はルビーロマンのフルーティーな特性に関与している可能性が示唆された。

掲載論文：Food Science and Technology Research 2020, vol. 26, no. 3, p. 423-433.

---

\*化学食品部 \*\*小川香料㈱ \*\*\*石川県農林総合研究センター \*\*\*\*石川県立大学