

標 題 : Soil Water Availability in Rainfed Cultivation Affects More than Cultivar
Some Nutraceutical Components and the Sensory Profile of Virgin Olive Oil
天水栽培における土壌水の利用率は栽培種の栄養機能性成分だけでなく
バージンオリーブ油の感覚的特性にも影響する

著 者 : P. Bucelli, et al. (イタリア 農業生化学・土壌学研究センター)

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 59: 8304-8313 (2011)

要 旨 : この研究は天水栽培オリーブ樹(*Olea europaea*)での Frantoio 種と Moraiolo
種の生育を観察しイタリア中部トスカーナ州で実施された。

気象的に非常に対照的な 2002 年と 2003 年の間に手近なオリーブ園で、土壌水分を観察した。土地は同様な形態と気候の条件を有するが、土壌の型が異なる。

単一栽培種の油サンプルを分析して脂肪酸、微量極性物質とトコフェロールを測定し、そして味覚訓練したパネルによる感覚的分析に供した。

土壌水分処方がオリーブ油の栄養機能性成分および感覚的評価に影響すると、結果から強調された。

栽培種はまた収穫構成要素、ポリフェノール、トコフェロール含量に影響したけれども、水の利用率よりは小さかった。

夏中に比較的強く長い水不足を引起す土壌 (a Skeleti Calcaric Regosol) の植物は早い成熟をし、オリーブ油のフェノール化合物およびその結果として抗酸化性に関して最高の結果が得られた。

Regosol において両方の栽培種から得られたオリーブ油の感覚的特性は、試験した両方の年で優れていた。

キーワード : 水・土壌学、ポリフェノール、感覚的な特性、抗酸化性、Frantoio 種、Moraiolo 種
