

加工してもにおわず、黄変しない、新しいダイコン品種
「悠白」「サラホワイト」について

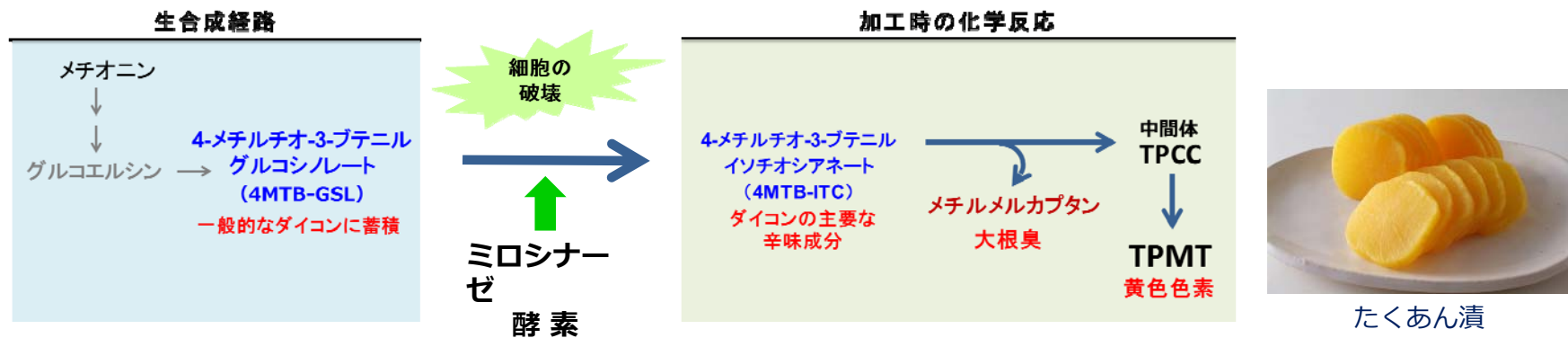


農研機構 野菜花き研究部門
企画連携室長
石田 正彦

たくあん臭や黄変のしないダイコンの開発

背景

- 大根加工品によっては**たくあん臭**や**黄変**が保存時に問題（おろし、サラダ、漬物）
- においや黄変の元となる4MTB-GSLが無いダイコンを使えば、発生しない！



育種 (地方品種の中から見つけた4MTB-GSLを含まない個体を用いて改良)



西町理想

変異
個体

→
自殖と個体選抜



中間母本農5号

→
交配組合せ



悠白 サラホホワイト

加工時に臭わず黄変しないダイコン新品种「悠白」と「サラホワイト」

品種の特徴：

・たくあん臭や黄変の原因となる4メチルチオ-3-ブテニルグルコシノレート（4MTB-GSL）を含まない。

悠白

特徴：白首の秋冬ダイコン、良食味

用途：塩押し大根漬（たくあん漬）

収穫期：11月下旬～12月上旬
（9月中旬播き）

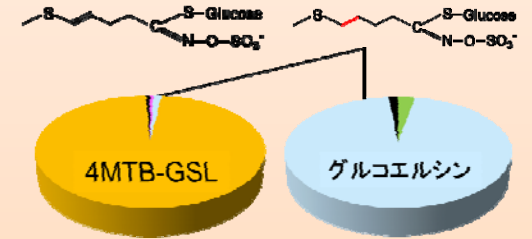


サラホワイト

特徴：白首の冬ダイコン、良食味
肉質硬く、固形分が多い

用途：つま、おろし、サラダ、切干し

収穫期：12月上旬～1月中旬
（9月中旬播き）



従来品種 「悠白」「サラホワイト」

ダイコンのグルコシノレート組成

試作品

従来品

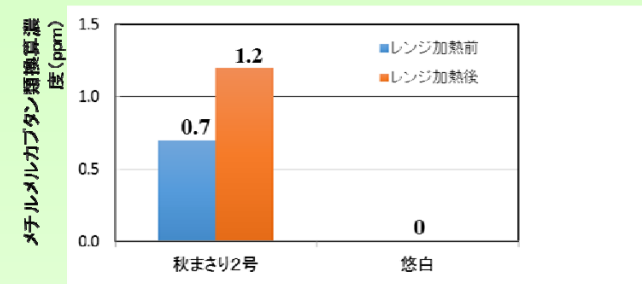
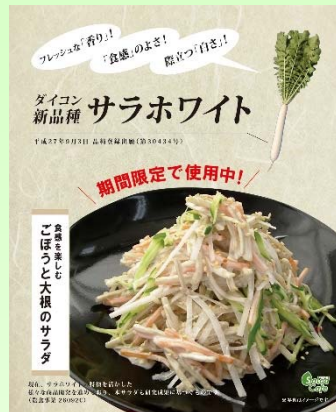


たくあん

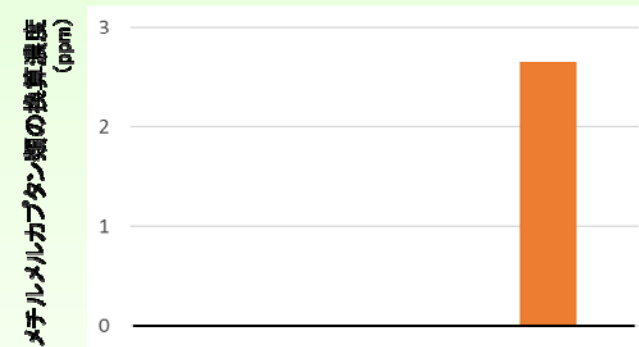


冷凍おろし

「悠白」「サラホワイト」を用いた加工品とその特性



あん漬のレンジ加熱前後における臭い濃度の変化
お茶の水女子大 森光教授提供



サラホワイト 晩抽520
加工後の時間(分)

大根おろしから発生する臭い濃度の変化
お茶の水女子大 森光教授提供