

ミカンの味は 糖と酸のバランスで決まる！

甘味成分：スクロース（ショ糖）

酸味成分：クエン酸

美味しく感じるミカンとは・・・

糖度が12度以上ではまったく問題ありませんが、糖度11～12度では酸が1.0%以下であれば、皆さん美味しく感じるようです。

1972年のアンケート結果です。

（長崎果試）

		糖 度				
		8.0~9.9	9.0~9.9	10.0~10.9	11.0~11.9	12.0~12.9
ク エ ン 酸 (%)	0.7	×				
	0.8	×				
	0.9	×	×			
	1.0	×	×			
	1.1	×	×	×		
	1.2	×	×	×		
	1.3	×	×	×		
	1.4	×	×	×		
	1.5	×	×	×	×	×

：70%の人が美味しいと感じた

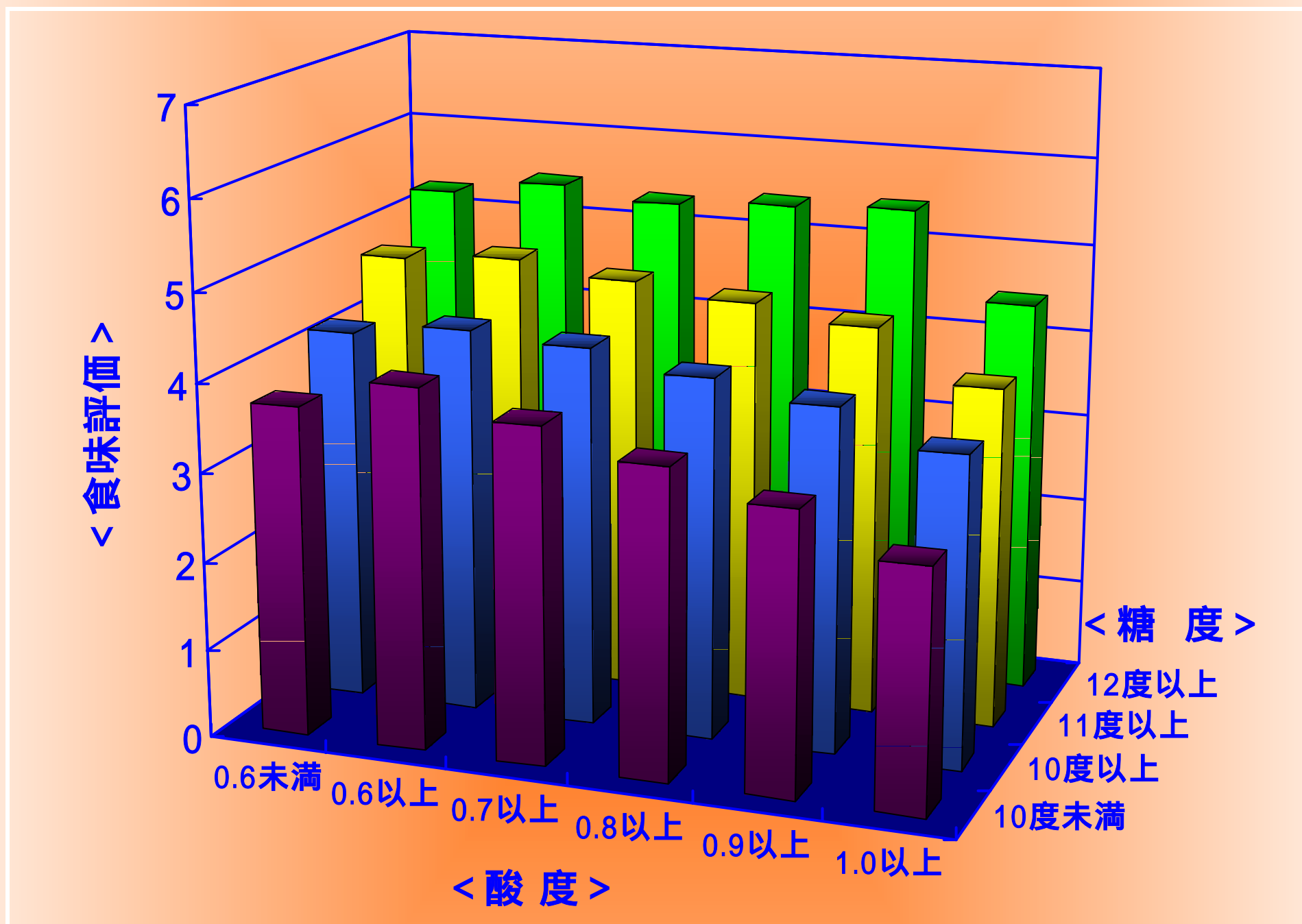
：60%の人が美味しいと感じた

：50%の人が美味しいと感じた

×：10%以上の人はずいと感じた

2000年に実施されたアンケート結果です。

(財団法人 中央果実生産出荷安定基金協会)



ミカンの美味しさを1から7の間の7段階で評価。

近年、光センサーにより非破壊で（皮を剥かずに）ミカンの品質が分かるようになりました。今後は、品質を保証したミカンの流通が増加してくると思われます。お近くで見かけたら、お試しになってはいかがでしょうか。