-フルーティで、辛味のキレが良いカプシノイド含有トウガラシ　香辛子の研究開発-

なぜ、生まれたのか。どのようにして生まれたのか。(前職の時の仕事です)

報告内容

سم

´ ˘ ﺗ ﻳ K

ﺣ ﻠ ﻝ

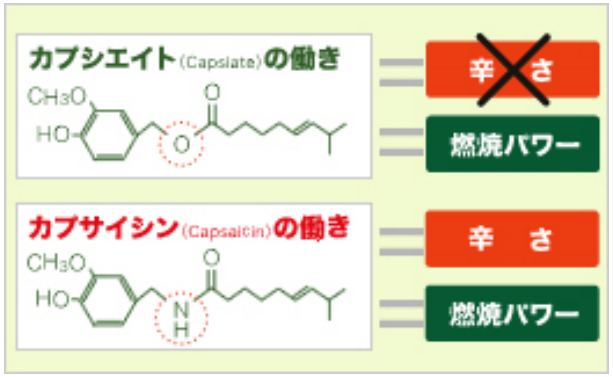
ﺣ ﻠ ـ ﺧﺸ` ﻝ ﺑ

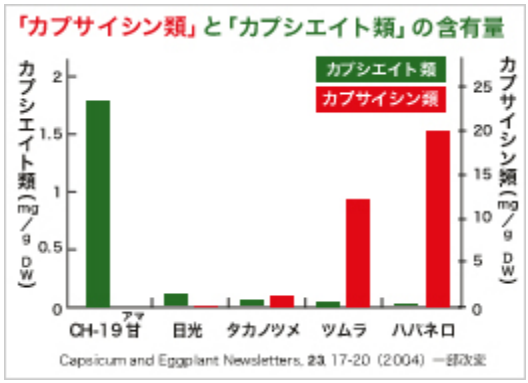
~ ` .

(ﻠ ﻝ ﻩ ﺟ ﺹ ﺫ ﺖ ﺀ ﻝ ﺇ ﺣ ﺝ ﻕ ﻭ ﻝ ﺇ ﻫ ﻣ ﺷ ﺍ ّ ﻝ ` ُ ﺁ ´ ﻝ ﻮ ﻱ ` ﻝ ﻦ ~ ﺏ ´ ﻯ , ˘ ﺓ ` ´ ﭖ ~ ˘)

なぜ育種？/カプシノイドとカプシノイドサプリメント

[illegible]
[illegible] CH19 [illegible]
http://www.ajinomoto-kenko.com/sp/ff/capsiate_natura/difference.html/



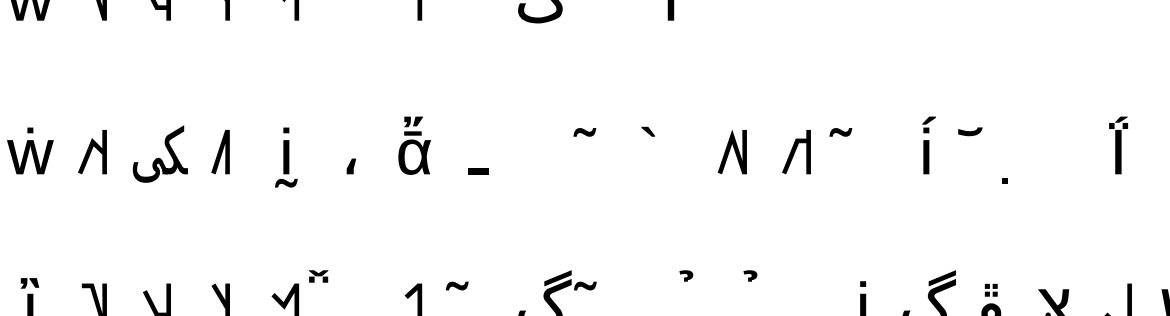


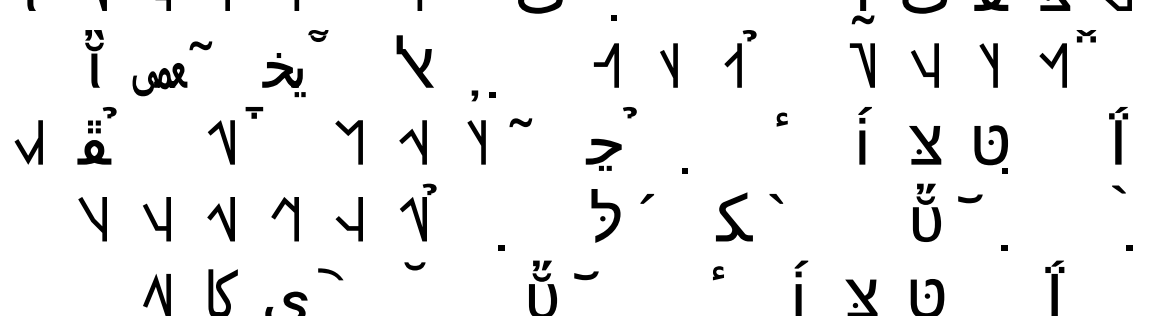
[illegible] EX [illegible]
9mg/2 [illegible]
60 [illegible]

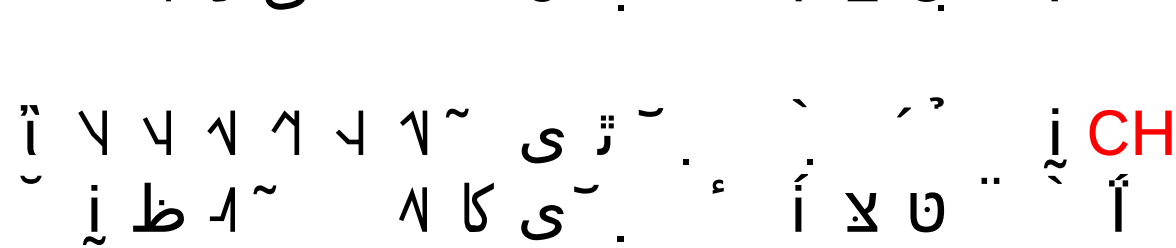
[illegible]

なぜ育種？/CH-19甘の特徴

ẇ*Capsicum annuum*　*p-AMT*(-*l*-)ص ـيـ







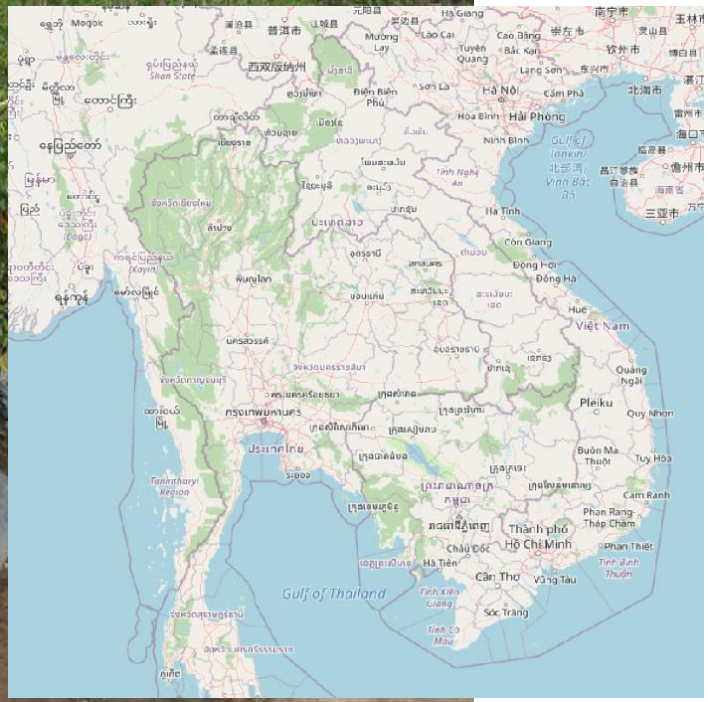
なぜ育種？/CH19甘で大規模栽培

CH19 ` ڸ ۷ ر ؤ ´ ~ ۷ ۸۷۴ ` ڎ د ` ` ڸ ڸ
۷ ۷ ۷ ڸ ۷ ~ ך ~ ۷ ۷ ۷

なぜ育種？/新品種

特性	A2	A1	CH19甘(旧生産品種)
地上部高	1m	1～1.5m	2m
収量	20t/ha	20t/ha	5t/ha
栽培期間	8ヶ月	6ヶ月	12ヶ月
カプシノイド含量	3.2mg/g D.W.	2mg/g D.W.	1.4mg/g D.W.
果実の色	黄色	濃緑	濃緑
果実の向き	下向	下向	上向
果実の長さ	8~10cm	10cm以上	8cm

なぜ育種？/国外でのトウガラシ栽培



なぜ育種？/困った。。。コストダウンがもっと必要。

ﻝ4 ` ˘. ɔ` ` ヤヤヺ ゃ乁` ク ` ΐ` ゎ` ¡CH19 ゑگ~

. . ヺ ヤヤヤ ﻱ` ゃ *Capsicum annuum*` ゃ ﻟ~ ﺗﺦ ں` ˇ. ¡ ヿヤヤ

ヤ˜ ヿ ﮒ ﻗ ﻍﺞ CH19 ˀ 2 ﻫ ` ゃ ¡. . ヿヤヤヤ˜ 1 ﮒ~ ﻗ ﻍﺞ

ﻟ , ¡ ヤヤヤヸ ﻝ~ ﺓ ˘. ` ´ˀ ﺑ ﻳ~ ۲ ﻓﺞ` ´ ¡. ~ ﻧ ﺟ` ゃ ` ` ﻝ ﻧ ` ΐ

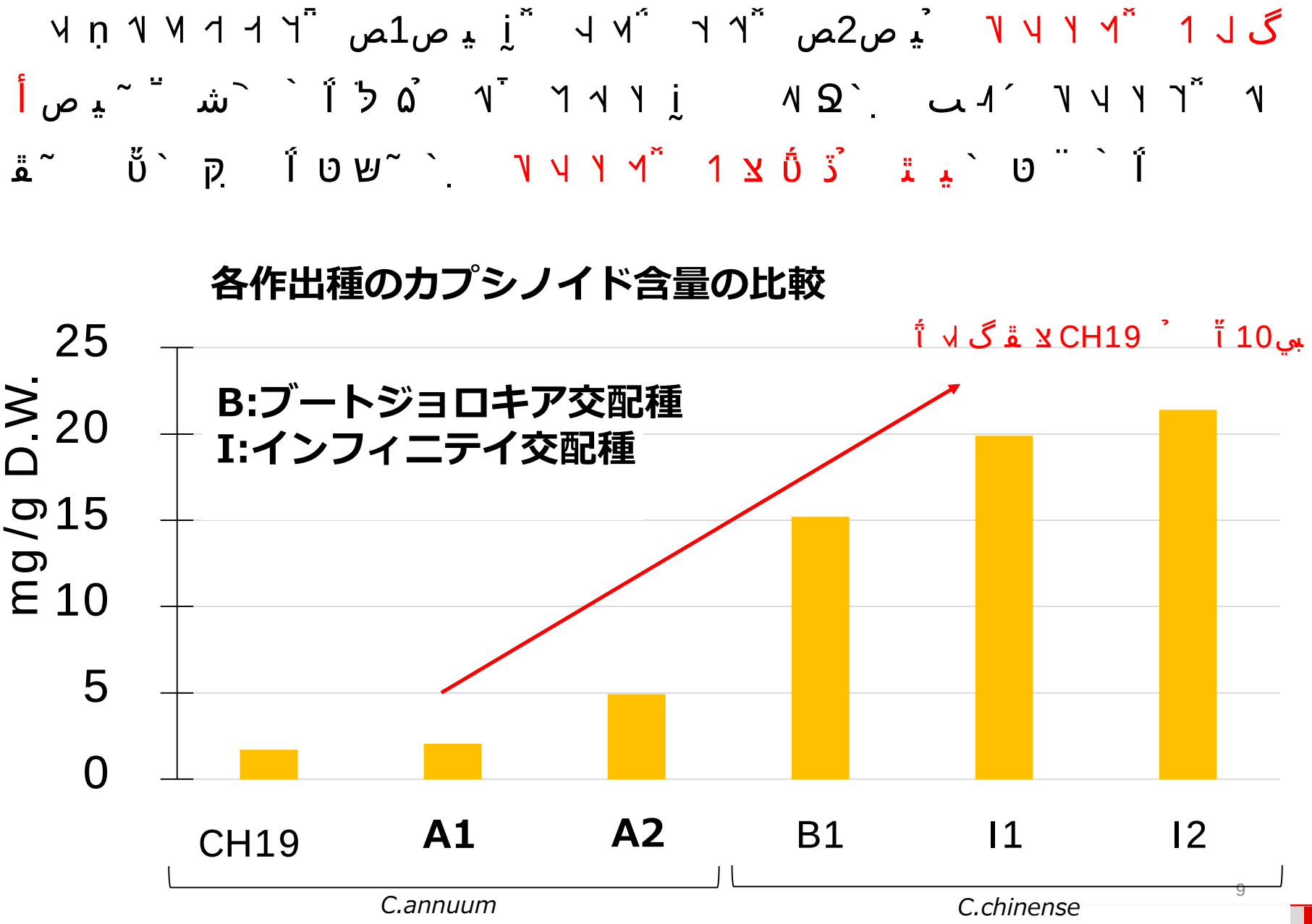
Capsicum annuum´ . ´ ш ˘. . ヿ ` ˀ K

なぜ育種？/*Capsicum chinense*の特徴

Capsicum annuum
カプサイシン含量最大でも5mg/g D.W.(タカノツメ、CH19甘等)
http://野菜の育て方.com/tougarashi-sodatekata-10635.html

Capsicum chinense
カプサイシン含量最大で50mg/g D.W.(ハバネロ、ブートジョロキア等)
https://www.amazon.co.jp

なぜ育種？/新品種のカプシノイド含量



香辛子の誕生/育種したトウガラシのお客さんの印象は

しかし、アポがとれて「カプシノイドが高含有する」「代謝が改善する」と科学的なデータを見せても当たり障りのない返事が大半であった。。。

「トウガラシやピーマン？野菜は普通、健康にいいのでは？」

香辛子の誕生/高名なシェフが。。。

https://www.silhouette-ac.com/

香辛子の誕生/なぜコウガラシなのか？

香辛子の誕生/新品種の強みは何か？

ט ן U ִ ֿ ם ־ 6 ج ض ً ן ן ` . ט ح ן ִ ן ص ـ ~ ן ^ ן ~ ִ ` ק ִ ב . ` خ ي ן ִ ן ן ן ן צ ֹ ך ~ ֶ ֹ

ś ֻ ן ´ ֹ ם ־ 6 ج ج ֹ ל ש ט ֹ ִ ` ´ ֿ ֶ ي ´ ~ OBJ ך ֹ צ ל ך ֹ כ

ן ֹ ج . ` ך ` ֹ ֹ ֿ ب ين ` ֹ ם ־ 6 ` ֿ ڑ 6 צ ° ן ` . ן ך ן ן

ן ` ل ئ ` ֶ ך ֹ ` ` ֶ ֹ ṣ

ﻵ گ ִ ک ן ـ خ ش ~ ם ̃ ` ֶ ש ´ ע ¨ ֶ ף ~ ֶ ֹ

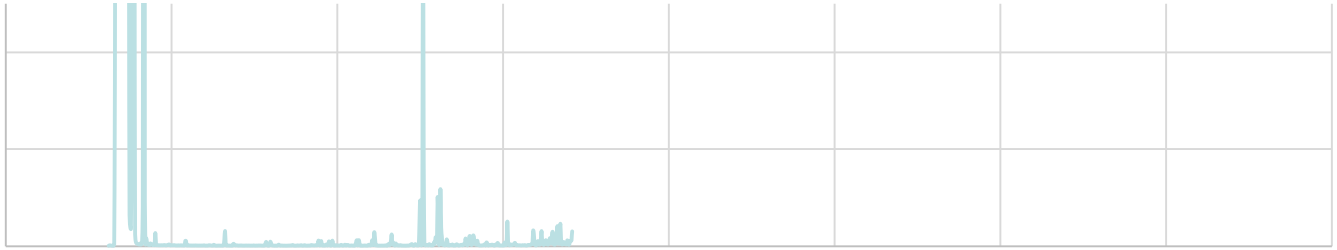
香辛子の特徴と発展/香りとトウガラシ

https://www.silhouette-ac.com/

香辛子の特徴と発展/香りとトウガラシ

Capsicum chinense

https://www.chili-shop24.com/new-products/2104/habanero-red-savina-chili-oil
https://www.sunshineinabottle.com/product/habanero-olive-oil/

Wikipedia:
http://leririmexico.blog3.fc2.com/blog-entry-162.html

香辛子の特徴と発展/揮発性成分の分析