

本県はリンゴ、ニンニク、ゴボウなど多くの農産物資源に恵まれ、これらを使ったさまざまな加工食品が作られて

未来を開く

青森産技センター報告

—15

いる。ところが、農産物の全量が利用されているわけではない。例えば、ジュースを製造する時、果皮や種などの固

農産物の微粒化技術

果皮、種使い、新食感飲料

健康機能と味両立を目指す



弘前地域研究所に整備された食品素材化実証施設

形物は搾りかすとして分けられ、家畜の飼料や堆肥になる

ことが多い。

果皮や種には体に良いとされる成分が多く含まれてお

り、弘前地域研究所はその活用方法を探ってきた。そこで、

ミニトマトを磨砕機と呼ばれる機械で、果皮や種も含めてすりつぶす試験を実施。その結果、とろみのあるスムージーのような飲み物ができた。トマトの皮にはリコピンと呼ばれ、体の老化を抑える抗酸化成分が含まれている。リコピンは油に溶けやすい性質を持っており、油を含む種と皮を一緒に微粒化することで、抗酸化機能が向上した。

食品には、栄養や味だけではなく、色、香り、食感、健康に関わる成分などの要素が詰まっており、その一つ一つは「食品の機能」と呼ばれている。その食品の機能は、貯蔵期間、加工する際の大きさ、加熱温度・時間などの条件に少なからず影響を受けている。

また、研究所では機能性成分の分析や抗酸化評価、色調、物性などの各種測定が可能となり、食品の機能に及ぼす影響を検証できるようになったため、さまざまな農産物を素材化するノウハウを蓄積している。

当研究所はミニトマト以外にも、リンゴなどさまざまな農産物を使って県内の食品製造会社と商品開発を進めている。近い将来、健康機能とおいしさの両方を併せ持つ、県産オリジナルスムージーなどが店頭に並ぶことを期待している。

（弘前地域研究所食品素材開発部 高橋匡）

東奥日報 平成28年7月22日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。