

美容・健康機能性に優れた青森県ブランド素材に関する試験・研究開発

－ 青森県産素材の抗酸化機能性評価 －

Research and development of Aomori brand materials with beauty and healthy functions

- Evaluation of antioxidant activity of the natural resources of Aomori prefecture -

岩間 直子

近年、全国的に美容・健康機能性に関わる機能性素材関連研究が盛んになっており、国内各地で競争が激化していることから独自性を持つ素材開発が求められてきている。そのため、我々は本研究において美容・健康製品への利用に適した新たな青森県独自の機能性素材の探索と開発を目的として、美容と健康に関わる重要な機能性として抗酸化機能性に着目し、各種青森県産素材について評価を行った。

今回検討した青森県産素材の中で、特に赤肉系リンゴ（果肉が赤いリンゴ）の未熟果において高い抗酸化能が認められた。さらに赤肉系リンゴの品種間で抗酸化能に明らかに差があり、品種Cの未熟果が最も高かった（下図）。また、生育時期によっても抗酸化能に違いがみられ、いずれの品種においても生育初期の6月が最も高く、7月及び8月と生育が進み熟していくにつれて減少していく傾向がみられた。よって、赤肉系リンゴ（特に品種C）のより生育早期の未熟果が抗酸化素材として最も適しており、化粧品や健康食品への利用が期待できるものと考えられた。

