

アップルペクチン等活用加工ビジネス推進事業

－アップルペクチン抽出試験および品種別・部位別ペクチンの分析－

Extraction of pectin from apple and analysis of pectin contents of different varieties and parts of apples

高橋 匡

中南地域ではリンゴやトマトの生産が盛んで、これらを利用した加工品づくりに取組む起業家は多いが、その大半はジュースや菓子類で似通った商品が多い。そこでリンゴに含まれる機能性成分を簡易に抽出する方法を確立することで、機能性成分に着目した加工品開発を推進し、商品販売につなげることを目的に「ペクチン」の簡易で効率的な抽出方法を開発するとともに品種別、部位別のペクチン含量を測定した。

その結果、破碎リンゴに対する加水量と加熱処理時間の増加に伴いペクチン抽出が進むことを確認した（データ一例：クエン酸 0.5%添加）ことから、実際の加工作業に見合う工程を提案した。続いて、品種別・部位別ペクチンを分析したところ、品種間差はほとんど無かったが、果皮部に多いことから搾汁残渣を使用することにより、さらに効率的に抽出できると思われた。

