

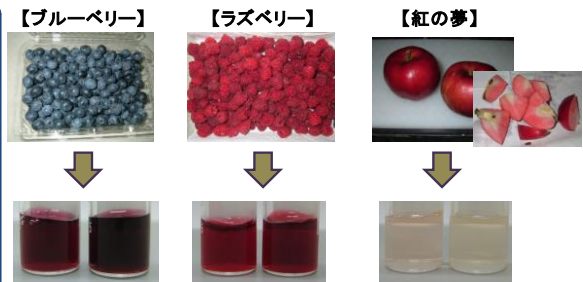
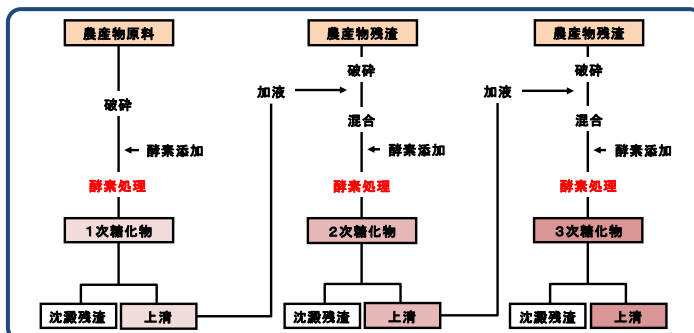
県産農産物からの機能性製品の開発

Development of functional production from agricultural products in Aomori prefecture

高橋 匡、奈良岡馨

青森県内における農産加工品は、ジュース、ジャム、漬け物など一般的な加工品が主体であり、機能性成分に着目し差別化を図った製品としては、ガマズミ飲料、シジミエクス、ナガイモトローチ、りんご鹿角霊芝、地サプリ（サメ軟骨、ガマズミの実、琥珀にんにく）などが見られるようになったが、まだ少数である。そこで、消費者ニーズに合った機能性を高めた農産加工品として、機能性エキスの開発を目的として、本研究に着手した。

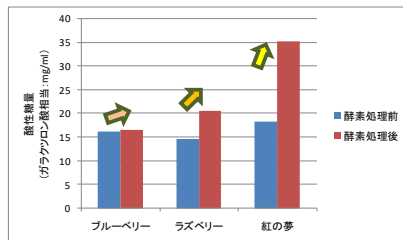
本研究では、前年度に選抜したブルーベリー、ラズベリー、紅の夢（果肉に赤系色素を有する品種）を研究材料として酵素処理試験を実施し、酵素処理を繰り返すことによって、機能性成分の比率を高めたエキスを製造した。また、酵素処理前後の溶液画分について、酸性糖量、ポリフェノール量、ヒアルロニダーゼ阻害活性試験等を実施したところ、紅の夢においては、オリゴ糖増加に伴う酸性糖量が増加し、ラズベリーでは、ポリフェノール量の増加とヒアルロニダーゼ阻害活性が高まっていることを確認した。



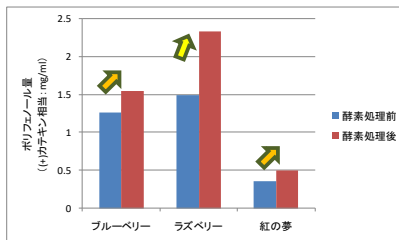
上段写真は、処理前の原料
下段写真は、左が酵素処理前の溶液、右が酵素処理後の溶液

各農産物原料について、上記工程に従い3回酵素処理を行い、酵素処理後の溶液を回収した。

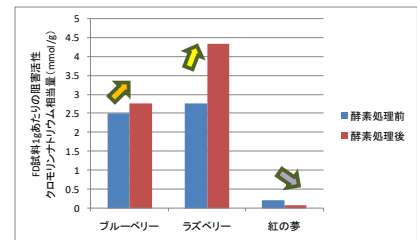
【酸性糖量】



【ポリフェノール量】



【ヒアルロニダーゼ阻害活性】



酵素処理前後の試料を用いて、酸性糖量、ポリフェノール量、ヒアルロニダーゼ阻害活性について試験を行った。