

要約

下北地域において未・低利用であった農水産物を活用して、機能性成分（健康に良い影響を与える成分）を含む加工品の開発を行いました。

研究成果の概要

1 背景・目的

下北地域は第一次産業が盛んな地域ですが、中には需要や生産量の少なさ、規格外品であるという理由から、食べられるのにもかかわらず廃棄されてしまっている農水産物があります。これら未・低利用資源の付加価値向上や高度利用を目的とし、資源に含まれている機能性成分を生かした、健康に寄与する加工品開発に取り組みました。

2 内容

- ・ 下北地域の未・低利用資源として、規格外の夏秋いちごなど合計22品を探索しました。
- ・ 未・低利用資源に含まれる機能性成分（ビタミンC含量、総ポリフェノール含量、タウリン含量等）の評価を行いました。
- ・ 栄養成分の損失を抑える加工方法や物性（食味）を改善する加工方法、機能性成分を含む加工品を開発しました。
- ・ 健康に寄与する加工品の製造マニュアルを63品作成しました。



写真1 下北夏秋いちごサイダー
(株)A-berry

3 活用等

- ・ 作成した製造マニュアルの中から7品が商品化されました。
- ・ 今後も商品化に向けて、イベントや講習会等を通じて広く事業者へ情報提供や普及活動を行います。また、現場の要望に応じて商品化後の改良等についても支援します。



写真2 あまこいアピオス
(一社)くるくる佐井村

関連情報

- ・ 商品化事例：「下北夏秋いちごサイダー」((株)A-berry、むつ市、写真1)、「あまこいアピオス(濃厚バター仕立て、津軽海峡の塩仕立て)」((一社)くるくる佐井村、佐井村、写真2)、「サーモン棒寿司」(山口養魚場、むつ市)など。

下北ブランド研究所 研究開発部

Tel. 0175-34-2188

E-mail syoku_simobura@aomori-itc.or.jp



青森産技

あomorいの未来
技術でサポート

