



未利用素材を利用した高付加価値食品の開発

人間科学部 教授 鶴永陽子

私たちの身近には、優れた機能を持ちながらも活用されていない資源が多くあります。鶴永研究室では、未利用資源が有する機能性を見だし、それらを最大限に活かす加工技術の開発を行っています。

これまでに、県内の未利用資源300種以上の機能性を評価してきました。その中で、ヤマモモ、カキの葉などの有用な食素材を見だし、その機能性を保持させるための最適製茶方法を明らかにしてきました。開発した健康茶中には製品化されたものもあります。

さらに、渋柿に含まれている渋味成分（可溶性タンニン）とタンパク質の化学反応を応用した加工品を開発しています（下図）。この技術の特徴は、タンパク質の添加によって渋味が消失することと、従来問題となっていた加熱による渋戻りを抑制する効果があることです。今後、産学官で共同研究を実施し、将来的にはこの技術を用いた加工品の製品化を目指しています。島根県の特産品である西条柿は、軟化が早いいため2割程度は規格外として廃棄されています。本技術が活用されることで、廃棄されている西条柿の有効利用につなげたいと考えています。

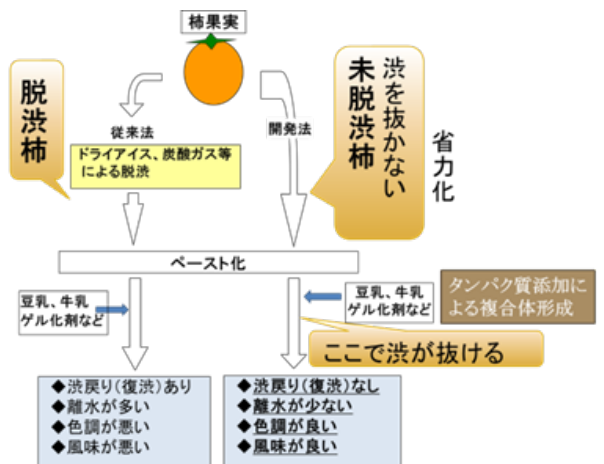
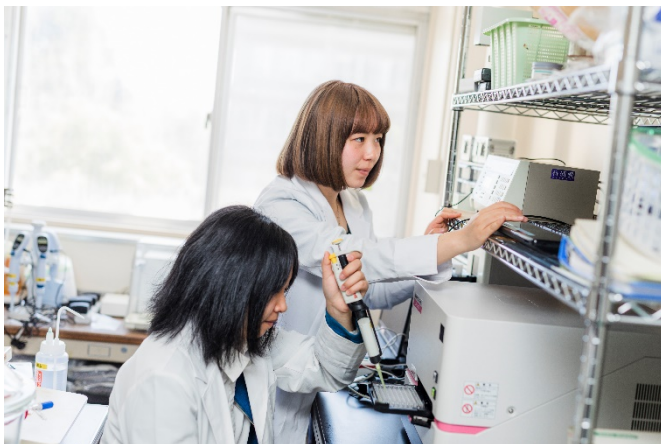


図 開発法（例；ゼリー）