

ナツハゼ果汁素材の簡易加工法

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

部門名 食品－食品－加工、品質・食味

担当者 関澤春仁

I 新技術の解説

1 要旨

ナツハゼ果汁素材の簡易な加工方法について検討したところ、ナツハゼ果実を鍋で加熱することにより、アントシアニンなどのポリフェノールを多く含み、インフルエンザウイルスの吸着阻害活性を有する果汁素材を得ることができた。

果汁素材を原料に用いた加工品開発に利用できる。

- (1) 果実1kgに水を1L加えて加熱すると搾汁率は約75%であり、原料比50%の果汁を約1.5kg得ることができる(図1)。
- (2) 糖度および有機酸(クエン酸・キナ酸)は本試験で用いた3つの加工法では差は無い(図2,3)。
- (3) アントシアニン含量は、鍋処理、圧力鍋処理、ペクチナーゼ処理の順で高く、総ポリフェノール含量は、鍋処理および圧力処理が同程度であり、ペクチナーゼ処理ではそれらよりも低い(図4)。
- (4) インフルエンザウイルスの感染防止作用の指標であるウイルス吸着阻害活性は、本試験に用いた3つの加工法において高い阻害活性があった(図5)。

2 期待される効果

- (1) 少量でもナツハゼ果汁を簡易に得ることができ、小規模施設でも新たな加工品開発が可能となる。
- (2) ナツハゼの特徴であるアントシアニンによる色や、機能性を活かした加工品開発が可能となる。

3 適用範囲

ナツハゼ加工品

4 普及上の留意点

- (1) 加熱により香りが若干変化することから、香りを重視する加工品にはペクチナーゼ処理が適している。

II 具体的データ等

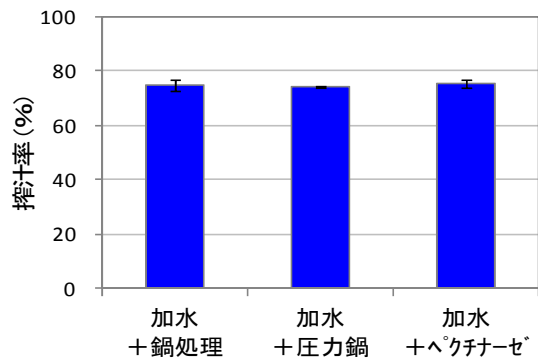


図1 搾汁率

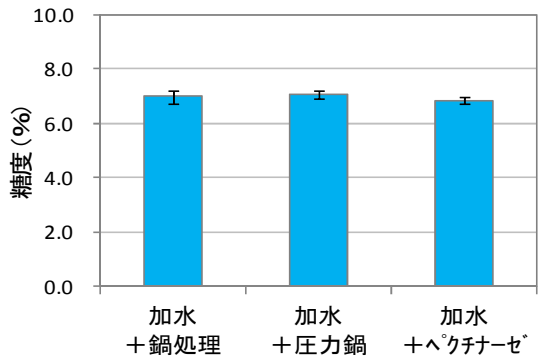


図2 糖度

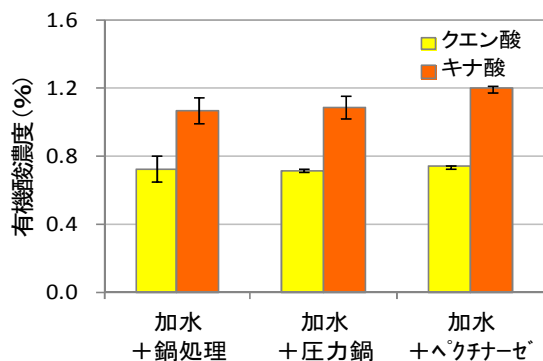


図3 有機酸濃度

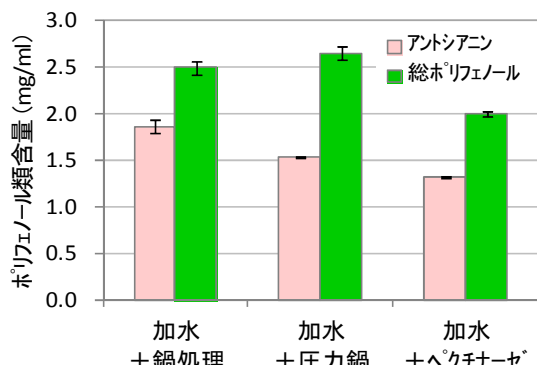


図4 ポリフェノール類含量

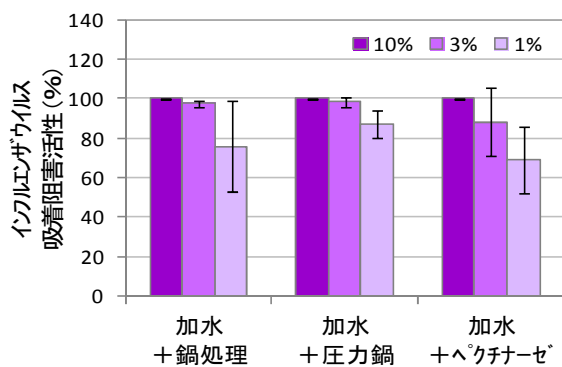


図5 インフルエンザウイルス吸着阻害活性

III その他

1 執筆者

関澤春仁

2 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成23年度～26年度
- (2) 研究課題名 地域特産作物の加工素材化

3 主な参考文献・資料

- (1) 平成24年度センター試験成績概要