

テーマ

鳥取県の特産品である梨を利用した「梨酢」と「ドリンク」の研究開発

発表者

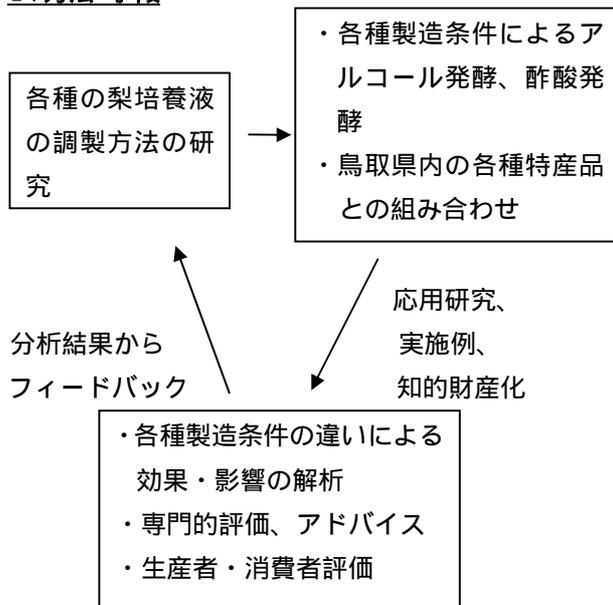
齋本博之 鳥取大学大学院工学研究科 化学・生物応用工学専攻 教授
 中島廣光 鳥取大学農学部生物資源環境学科 教授
 森本 稔 鳥取大学生命機能研究支援センター 准教授
 石原 亨 鳥取大学農学部生物資源環境学科 准教授
 伊福伸介 鳥取大学大学院工学研究科 化学・生物応用工学専攻 講師
 有福一郎 鳥取県産業技術センター 科長
 西尾 昭 鳥取県産業技術センター 科長

概要

出荷されなかった規格外の梨に着目し、未利用資源として有効活用する目的で、梨酢とその関連製品について開発を進めている。発酵実験に用いる梨ジュースや酵母については数十種類の条件について検討し、独特な個性のある梨酢の製造に成功した。また、健康に良いとされる有機酸、果実酸が高濃度に含まれることが解明された。県内の他の特産品についても「未利用資源部分の有効活用」をめざす。

1. 目的 鳥取県の特産品である梨について、出荷されなかった規格外を未利用資源として有効活用する目的で、梨酢とその関連製品への利用について研究・開発する。

2. 方法・手段



3. 結果・まとめ

果実由来のポリフェノールその他、有機酸、果実酸が高濃度に含まれる製造方法を見出した。



【来場者へのメッセージ】 原料として醸造用アルコールなどの添加物を加えず「100%梨のみを用いて」製造することが特徴。穀物由来ではなく果物由来のため、「食酢」のみならず「健康酢」分野も志向。「ツンとしない」ことからドレッシングなど調味料、漬物用にも良い。

連絡先: 鳥取大学大学院工学研究科 化学・生物応用工学専攻 教授 齋本 博之

鳥取市湖山町南4-101 TEL.0857-31-5693 E-mail: saimoto@chem.tottori-u.ac.jp

分野	食品・化学・環境	プレゼンタイム	有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>
----	----------	---------	--