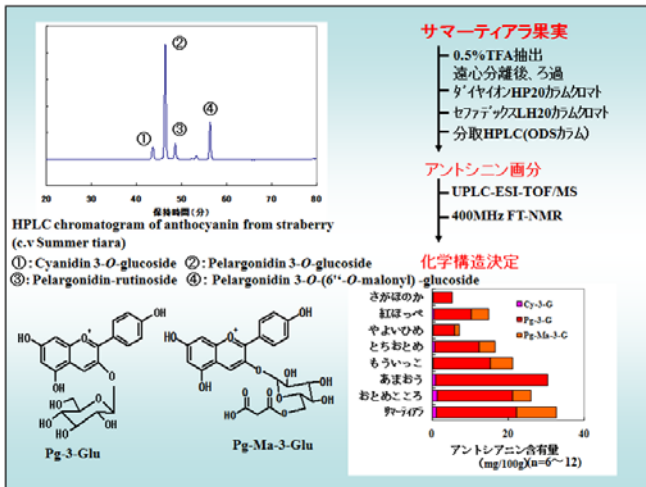


山形県工業技術センターシーズ集（食品・醸造分野）

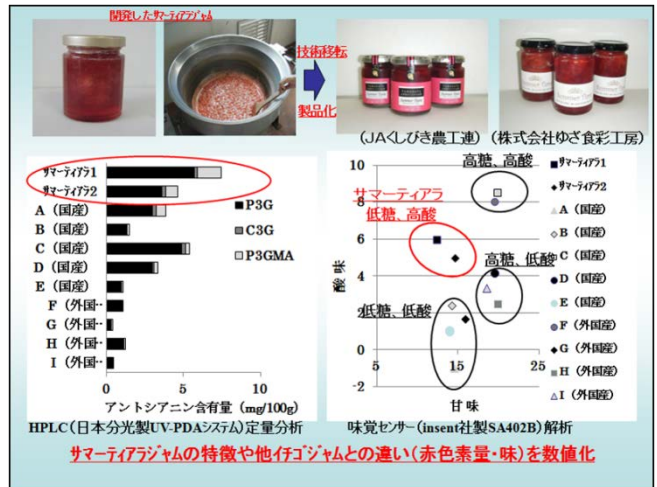
サマーティアラの特徴を活かした加工品開発

サマーティアラに含まれる赤色素成分（アントシアニン）等の機能性成分を解析するとともに、風味・外観といった果実の特徴を保持する加工技術を開発し、本県企業へ技術移転しました。

①サマーティアラに含まれるアントシアニン



②サマーティアラの特徴を活かしたジャム



③サマーティアラペーストと商品開発



④サマーティアラを利用した商品開発



①サマーティアラに含まれるアントシアニンをカラムクロマト、各種機器分析により同定・定量するとともに、国内で栽培される主要なイチゴ栽培品種と比較しました。

②企業の要望により、外観・風味が良好で、常温保存で日持ちするサマーティアラジャムの加工技術を開発し、本加工技術を応用し、庄内地域企業 2 社が製

品化しました。機器分析により、サマーティアラジャムの特徴を数値化し、国内外で製造されるイチゴジャムとの差別化を図りました。

③サマーティアラペーストを開発し、加工技術を企業へ技術移転するとともに、ペーストを利用した商品開発を実施しました。県内企業と連携し、種々の商品開発を実施しました。

---

【担当部署】庄内試験場 特産技術部