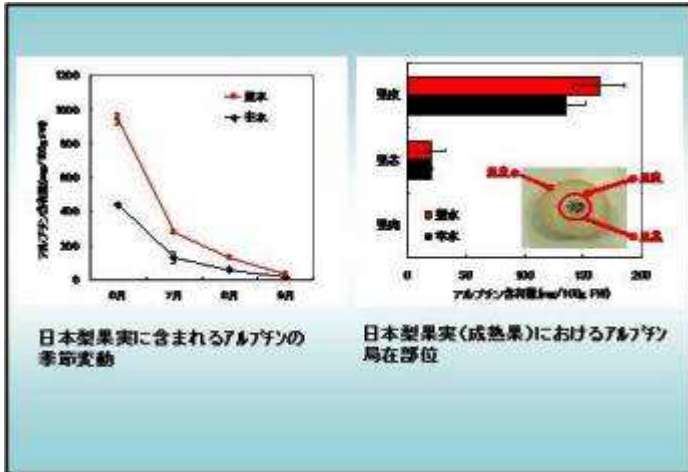


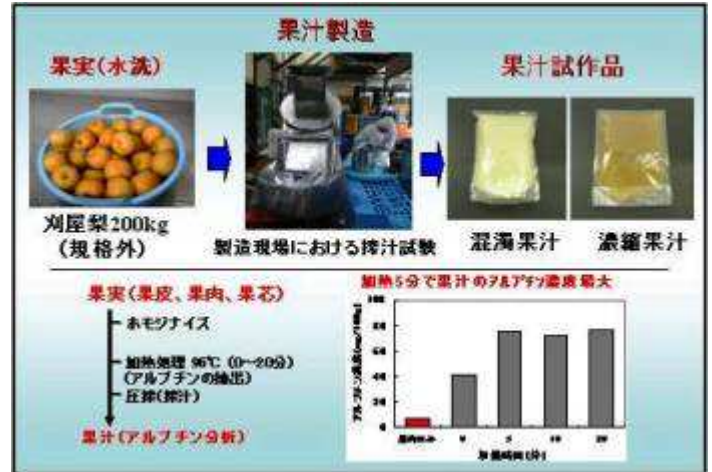
山形県工業技術センター シーズ集(食品・醸造分野)
日本ナシの機能性成分と加工技術および商品開発

本県産の日本ナシに含まれるポリフェノールと局在部位による差異を明らかにするとともに、ポリフェノールを高含有する果汁の調製技術を確立しました。日本ナシ果汁に果実酢をブレンドし、酸味-甘味バランスの良い新規な飲料を開発しました。

①アルブチンの季節変動と局在部位



②ポリフェノールの高含有する果汁調製



③日本ナシ果汁と果実酢のブレンド



④日本ナシ・果実酢飲料の呈味解析



1. 日本ナシの主要なポリフェノールを同定し、その局在部位や季節変動、品種間による差異を解析するとともに、ポリフェノール(アルブチン)を高含有する日本ナシ果汁の調製技術を開発しました。また、企業の製造現場で日本ナシの搾汁試験を実施し、風味等良好に日本ナシ果汁を調製することができました。
2. 県内の食品加工企業と連携し、日本ナシ果汁と果実酢をブレンドして、酸味と甘味のバランスのとれた新規な日本ナシ・果実酢飲料を開発しました。
3. 開発した新規果実酢飲料の呈味を味覚センサーで解析したところ、酸味と甘味の改善により味全体のバランスが良好であることが、定性的に確認することができました。

【担当部署】庄内試験場特産技術部