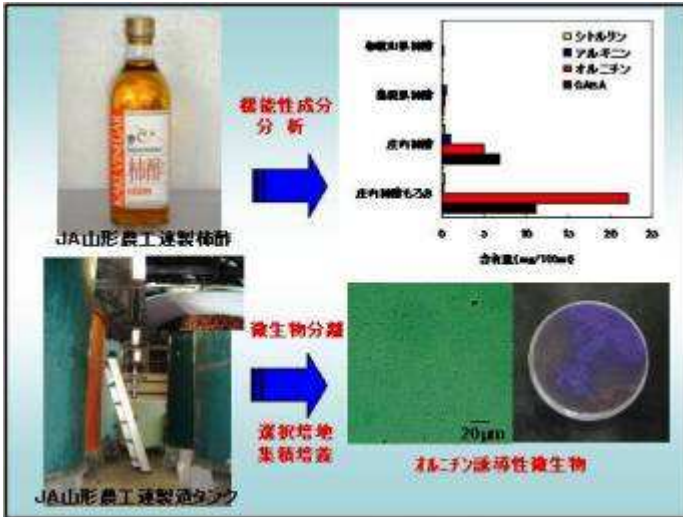


山形県工業技術センター シーズ集(電気・電子分野)  
庄内柿の機能性を活かした食品加工技術および商品開発

庄内柿の機能性成分を保持し、加熱による渋戻りのない柿ペーストの加工技術を開発して、企業による商品開発に応用しました。庄内地域企業の製造する柿酢に特徴的な機能性成分を見出すとともに、柿酢を利用した商品を開発しました。

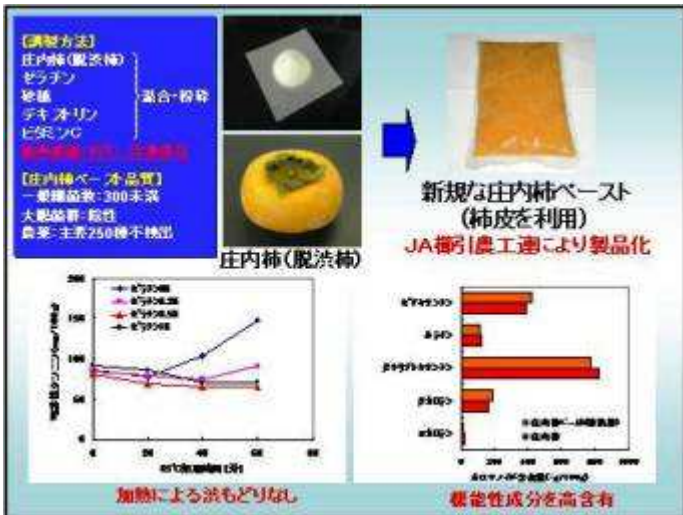
①柿酢の機能性成分と生産微生物



②柿酢を利用した商品開発



③機能性を活かした柿ペースト開発



④柿ペーストを利用した商品開発



1. 庄内地域の企業が製造する柿酢にオルニチンやGABA等の機能性成分が多く含まれることを明らかにするとともに、オルニチンの生産に関与する微生物を単離し、その生産機構を推定しました。
2. 庄内柿の可溶性タンニンとタンパク質との相互作用を活用し、加熱による渋戻り防止技術を開発するとともに、機能性成分(カロテノイド)を保持し、風味・外観の良好な庄内柿ペーストを開発しました。
3. 庄内地域の企業と連携し、庄内柿ペーストや柿酢を利用した商品開発を実施し、新規なゼリー、デザートや菓子類、柿酢飲料等を試作開発・商品化しました。

【担当部署】庄内試験場 特産技術部