



Kurenai no yume

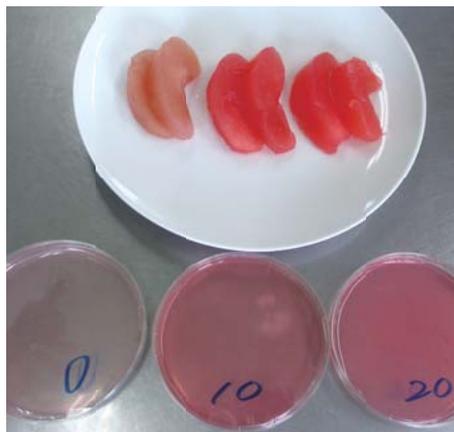
合食と弘前大が機能性食品を共同研究 退色防止・機能性保持技術の開発へ

合食と弘前大学の共同研究

合食と弘前大学が、青森県産りんご「紅の夢」を使用した加工食品の共同研究を進めています。

「紅の夢」は、弘前大学育成の果肉まで赤いりんごの第一号として2010年に品種登録。抗酸化作用を持つ赤い色素「アントシアニン」が果皮だけでなく果肉にも存在し、鮮やかな断面が特徴的な品種です。

近年、健康志向の高まりにより、食物繊維やミネラル類を多く含んだドライフルーツ等の加工食品が増加しています。こういった背景から、合食と弘前大学は共同で「紅の夢」のドライフルーツ商品化に取り組んでいます。



新品種「紅の夢」をドライフルーツに

「紅の夢」最大の特徴は鮮やかな果肉の赤色です。これは「アントシアニン」という色素成分が豊富に含まれていることが要因です。

しかし、この色素は加工や保存によって退色してしまう特徴があります。この色素成分は機能性を含んでいるので、鮮やかな赤色の退色は機能性の消失にも繋がってしまいます。本共同開発では、「紅の夢」のアントシアニン退色防止技術を確立することにより、果肉まで赤い良好な外観のドライフルーツ商品化を目指しています。



まるドライフルーツ需要

ここ5～6年、健康や美容のためにドライフルーツを摂取することが浸透し、ドライフルーツ市場が拡大しています。

また、最近では国産果実を使用したドライフルーツに対する消費者ニーズも拡大しており、「紅の夢」の研究・商品化は市場ニーズや安全・安心を求め消費者ニーズにも合致します。本研究成果は他の果実・野菜類の加工・開発にも応用が期待されています。



Kurenai no yume