

大阪産(もん)チャレンジ支援事業の成果を紹介

食の安全研究部 食品技術グループ

岸和田産「包近の桃」と「甘糍」を活用した「桃ドリンク」の開発

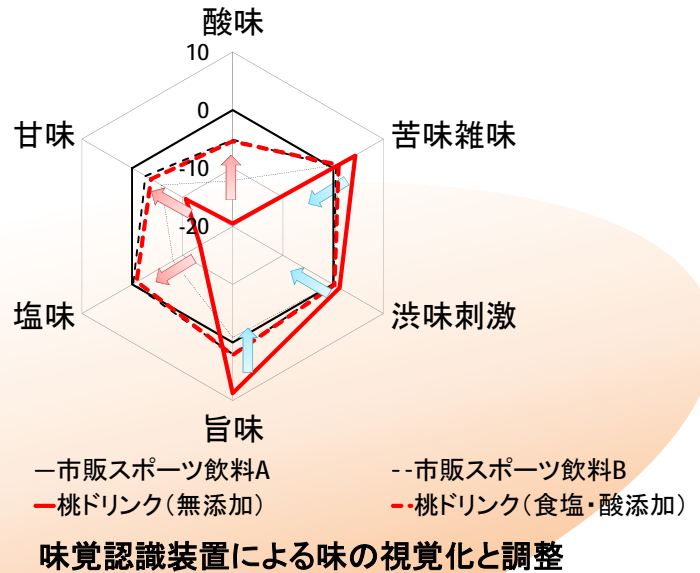
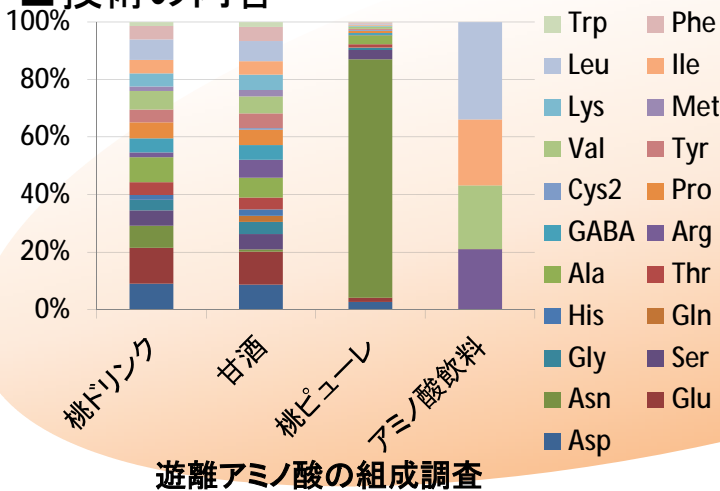
■技術の概要

「包近の桃」と糍で作られた「甘酒」を組み合わせた若年層にも飲みやすい飲料を開発する。

■技術の特徴

- 1 味の数値化によるレシピの検討
- 1 栄養(遊離アミノ酸)の評価

■技術の内容



【共同事業者】南宗味噌株式会社

水なす生まれのカクテルシロップ！ 焼酎やお酒、かき氷などに！

■技術の概要

規格外品の水なすを原料としたカクテルシロップ(酎ハイの割り材)を開発する。

■技術の特徴

- 1 果肉ペーストにより水なすの風味を再現
- 1 酎ハイ1杯あたり水なす1個分の自然な色素を活用

■技術の内容



クエン酸:良好

レモン果汁:良好

ペーストの褐変を防ぐ方法の検討

【結果】レモン果汁及びクエン酸が有効とわかった。

【共同事業者】株式会社トータス

岸和田産「包近^{かおちか}の桃」と「甘糍」を活用した「桃ドリンク」の開発

○北田康祐・谷本秀夫・和泉慶子（食の安全研究部）
[共同事業者：南宗味噌株式会社]

1. 目的

日本の伝統的な飲料である甘酒は、栄養が豊富であるため健康志向の強い層や中高年層に親しまれている一方で、その独特の風味は若年層には受け入れられにくい傾向にある。そこで、甘酒に岸和田産の「包近の桃」を配合して独特の風味を低減させ、若年層も飲みやすい桃ドリンクの開発を目的に、栄養面の評価や味の数値化技術を用いて支援を行った。

2. 方法

- (1) 味覚認識装置を用いて、開発途上の「桃ドリンク」およびスポーツ飲料の味を数値化し、「桃ドリンク」をスポーツ飲料に似た飲みやすい製品に近づける。
- (2) アミノ酸分析装置により、「桃ドリンク」の遊離アミノ酸の組成を明らかにし、商品としてのアピールポイントを明らかにする。

3. 結果および考察

- (1) 「桃ドリンク」に食塩と酸を添加すると、塩味・酸味・甘味が増強し、苦味雑味・渋味刺激・旨味がマスキングされることでスポーツ飲料と同等の数値まで調整することができ、飲みやすい製品となった。
- (2) 甘酒には、多種の遊離アミノ酸が含まれており、さらに桃に含まれる遊離アミノ酸も加わった「桃ドリンク」には、21種類の遊離アミノ酸がバランスよく含まれていることを明らかにした。

水なす生まれのカクテルシロップ！ 焼酎やお酒、かき氷などに！

○橋田浩二・谷本秀夫（食の安全研究部）
[共同事業者：株式会社トータス]

1. 目的

水なすは、着果から収穫までの肥大中に、葉が擦れて傷がついたり、生育不良で奇形果やつや無し果となる果実が1~2割発生しており、これらの有効活用策が求められてきた。そこで、未利用となってきた規格外品の水なすを原料とした加工品、水なすらしさを保持したシロップの開発に取り組んだ。

2. 方法

- (1) 酢酸、クエン酸、フィチン酸の希釈液とエタノールとを任意に配合した溶媒を作成し、水なす果皮から色素を浸漬抽出したときの抽出量及び呈味性を比較した。
- (2) 果肉ペーストの製法を開発した。さらに、表層の酸化褐変の防止技術を検討した。
- (3) 色素抽出液と果肉ペーストとの配合割合を検討した。

3. 結果および考察

- (1) 抽出量が多く、呈味性が良好なクエン酸が最適であった。エタノールの配合は、コストや手間に見合うほどの抽出量の向上が認められなかった。
- (2) ミキサーでペースト化し、直ちに鍋で加熱しながら糖類を加えることで、水なすの風味を有する加糖ペーストを調製することができた。その際、レモン果汁あるいはクエン酸水溶液を配合することで褐変を防止できた。
- (3) 果肉ペーストに色素抽出液を加え、最終商品の可溶性固形分（いわゆる糖度）が52%になるように調整することで、5倍濃縮タイプのシロップが完成した。