

テーマ

鳥取県の特産品である梨を利用した「梨酢」の研究開発

発表者

- 斎本博之 鳥取大学大学院工学研究科 化学・生物応用工学専攻 教授
- 中島廣光 鳥取大学農学部生物資源環境学科 教授
- 森本 稔 鳥取大学生命機能研究支援センター 准教授
- 伊福伸介 鳥取大学大学院工学研究科 化学・生物応用工学専攻 講師
- 作野えみ 鳥取大学農学部生物資源環境学科 助教
- 有福一郎 鳥取県産業技術センター 科長
- 西尾 昭 鳥取県産業技術センター 科長

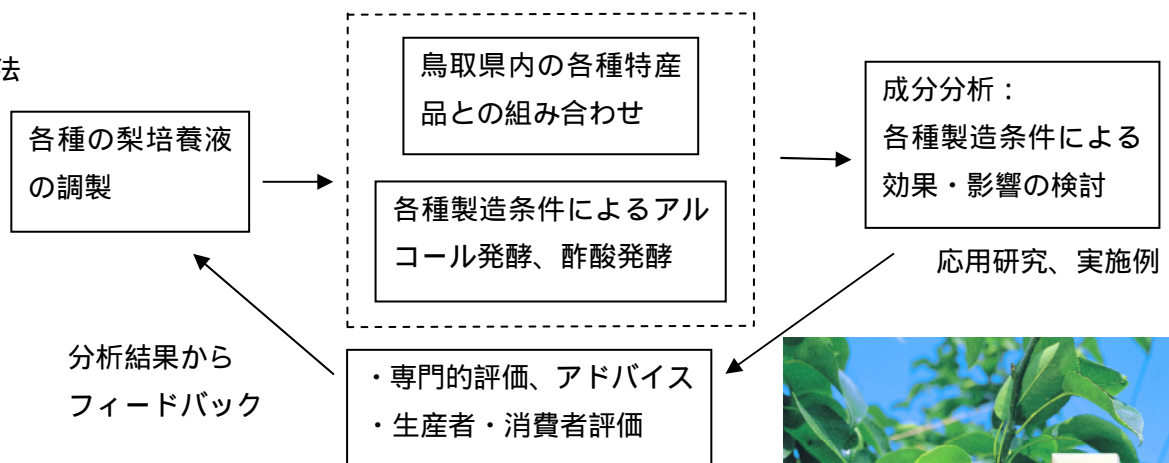
概 要

鳥取県の特産品である梨について、出荷されなかった規格外の梨に着目し、未利用資源として有効活用する目的で、梨酢とその関連製品について、競合製品に対する優位性を解明している。これまでに、発酵実験に用いる梨ジュースや酵母については数十種類の条件について検討し、独特な個性のある梨酢の製造に成功した。また、健康に良いとされる有機酸、果実酸が高濃度に含まれることが解明された。

1. 目的

「梨」は、「カニ」とならぶ鳥取県の代表的な特産品である。その梨について、出荷されなかった規格外の梨に着目し、未利用資源として有効活用する目的で、梨酢とその関連製品への利用について研究・開発し、競合製品に対する優位性の付与をめざす。

2. 方法



3. 成果

果実由来のポリフェノールその他、有機酸、果実酸が高濃度に含まれる製造方法を見出した。「梨」の利用はアイデア次第で多くの可能性があり、本研究は、鳥取県産業技術センター、「産官学梨利用共同研究会」等と協力して進めており、「日常的な意見交換の場」が生み出した成果と言える。



【来場者へのメッセージ】

原料として醸造用アルコールなどの添加物を加えず「100%梨を用いている」ことが特徴。穀物由来ではなく果物由来のため、食酢のみならず「健康酢」分野も志向。「ツンとしない」ことからドレッシングなど調味料、漬物用にも良い。JR九州からは、河原のブルーベリーとのブレンドも好評を得た。

連絡先：鳥取大学大学院工学研究科 化学・生物応用工学専攻 教授 斎本 博之

鳥取市湖山町南4-101 TEL. 0857-31-5693 E-mail: saimoto@chem.tottori-u.ac.jp

分 野

化学、食品