

# 梅の搾りかすを活用した健康おやつの開発

## 梅の健康機能化合物の研究と搾りかすを活用した健康おやつの開発

### 研究者プロフィール

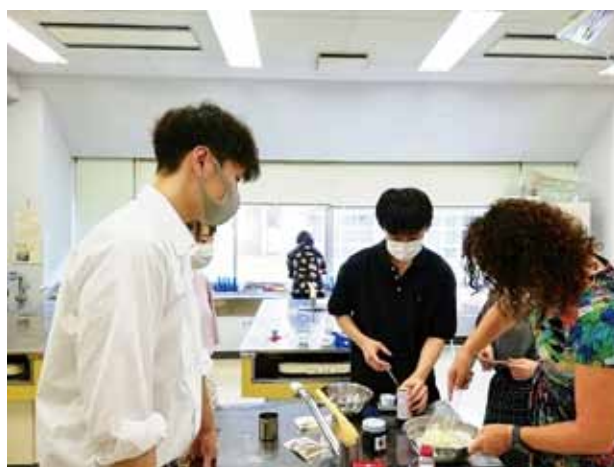
伊藤 崇志 ITO Takashi

所属：生物資源学部 生物資源学科

職名：教授

専門：食品機能科学、薬理学

E-mail : tito@fpu.ac.jp



### 1. 梅の健康機能性化合物の研究

福井は全国有数の梅の産地で、紅映梅や剣先梅などの福井梅が栽培されています。私たちの研究グループは梅果汁や梅酒を生産する県内企業と協働で、製品や加工の際に生じる副産物における健康機能化合物の測定を実施しています。

さらに、梅に含まれる化合物に未知の健康効果を発見すべく、ヒトから採取した細胞を使った培養実験などにより、基礎研究を行っています。

### 2. 梅の搾りかすを活用した健康おやつの開発

これまでの研究で、私たちが注目する健康機能成分が、梅の果汁を絞った後に副産物として出てくる搾りかすに多く含まれることが分かりました。そこで、搾りかすを活用したおやつの開発に取り組んでいます。これまでに、梅の搾りかすをつかったクッキーやマフィンの作製を試み、梅の風味と酸味を感じられるおいしいおやつをつくることができました。

現在、企業と協働で、梅の搾りかすを粉末にする条件の検討を実施したり、有用成分の規格化を進めたりしており、梅の搾りかすを製薬材料として利用しやすい形態にするための検討を進めています。