

香酸柑橘搾汁残渣を利用した食品素材の開発

1 中核機関・研究総括者

徳島県立工業技術センター 市川 亮一

2 研究期間

2006～2008 年度（3 年間）

3 研究目的

徳島県では香酸柑橘（スダチ、ユズ、ユコウ）を搾汁した果汁が製造・販売されている。現在、搾汁時に生じる残渣の多くは堆肥化されているが、搾汁残渣の処分は搾汁業者、農家に大きな負担となっている。本研究では、搾汁残渣に対して2次搾汁を行い液相と固相に分離し、液相の超音波霧化処理による香気成分分離、固相のマイクロ波処理によるポリフェノール分離・高付加価値化、分離した有効成分の食品素材化を行う。

4 研究内容及び実施体制

- ① 香酸柑橘搾汁残渣からの香気成分分離（徳島県立工業技術センター、（株）本家松浦酒造場）

超音波霧化装置を用いて柑橘の香気成分技術を開発する。

- ② 香酸柑橘搾汁残渣からのポリフェノール分離（徳島大学、徳島県立工業技術センター）

マイクロ波処理を利用して、柑橘 PF の抽出・高付加価値化技術を開発する。

- ③ 有効成分を利用した食品素材化（（株）本家松浦酒造場、野田ハニー食品工業（株）、徳島大学、徳島県立工業技術センター）

分離した柑橘有効成分を利用して、食品素材を開発する。

5 目標とする成果

香酸柑橘搾汁残渣からの有効成分分離技術が確立される。これにより、残渣の有効利用および減量化が期待される。特に、超音波霧化装置は非加熱・常圧で香気成分を分離できる新規の装置であるため、今までに無い品質の香気成分が得られることが期待される。最終的には、これらの成果を柑橘全般に応用することができる。

香酸柑橘搾汁残渣を利用した食品素材の開発

