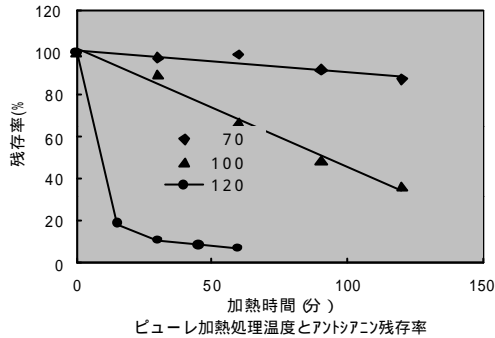


ブルーベリーアントシアニンの安定化

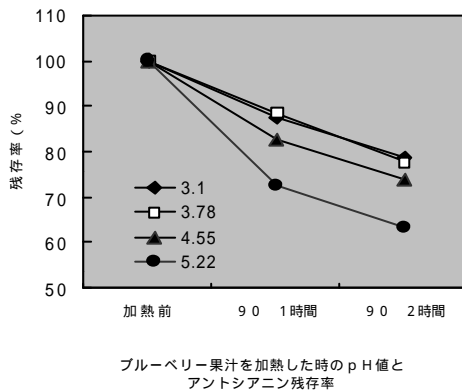
ブルーベリーアントシアニンは、抗酸化性等の機能性を有していますが、加熱、光等の影響により、分解されやすいという問題があります。今回、そのアントシアニンの様々な加熱処理条件による安定性試験を実施しました。



ブルーベリーピューレを、温度を変え加熱。



加熱温度により、アントシアニンの減少率に大きな差。



ブルーベリー果汁のpHを変え加熱。



pHが低いと、アントシアニンの減少を抑制。



飲むゼリー試作品

加工例

ゼリーは、pHが低く、加熱時間も短時間であることから、加工工程中のアントシアニン減少が少ない。また、アルミ素材の包材を用いることにより、光による減少も抑えられる。

ブルーベリーアントシアニンの減少を抑える加工条件を検討し、ブルーベリーピューレを用いたゼリーを試作しました。

- ブルーベリー加工利用開発研究 - (H18年度)

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 菅 忠明