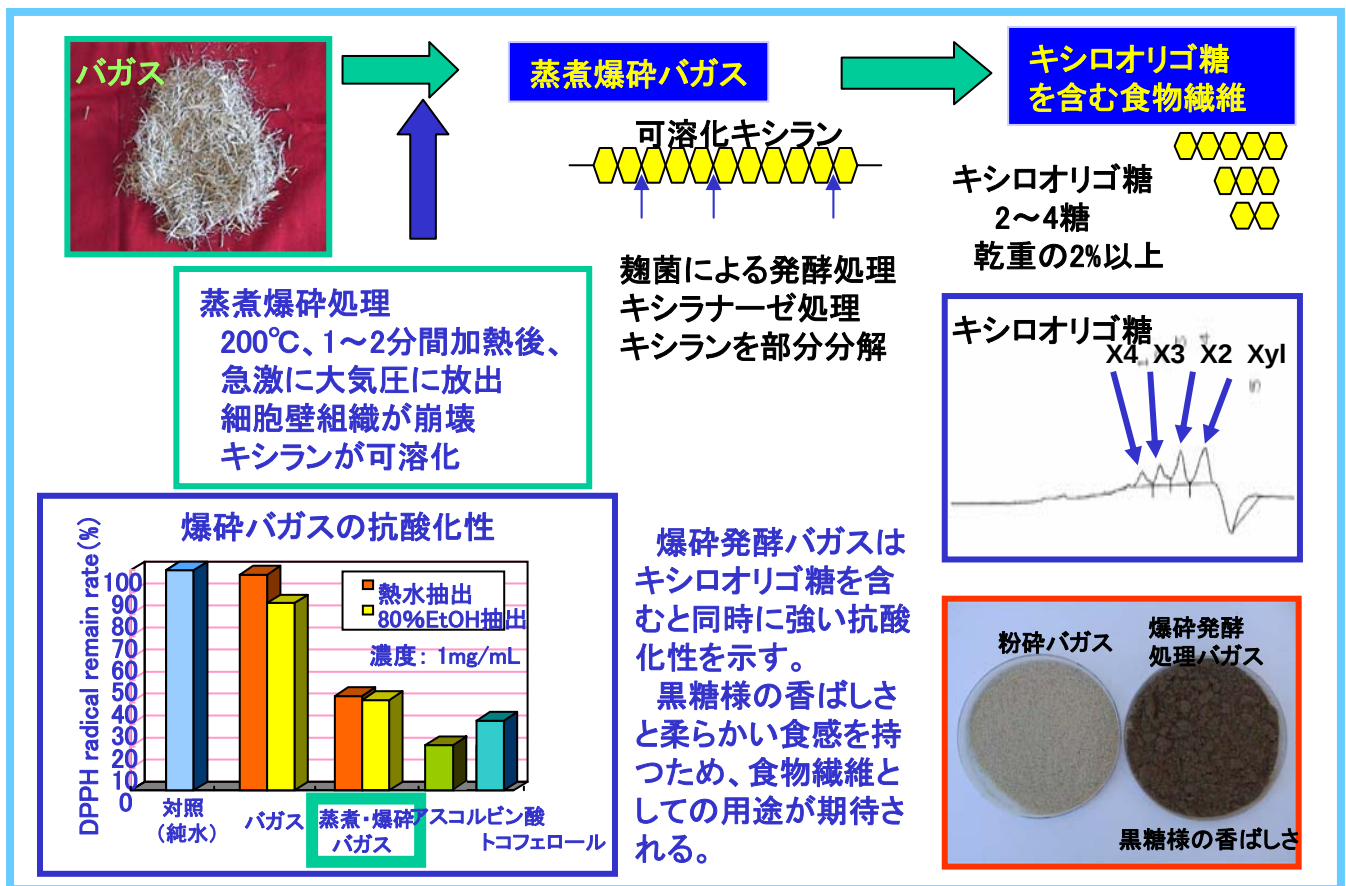


バガスからのオリゴ糖食品の生産技術

研究目的と内容

- (1) バガスはサトウキビの搾り粕である。成分のほとんどが食物繊維であるが、組織が固いため食品素材として利用は困難であった。(バガス成分：セルロース：46-63%、リグニン：16-22%。ペントザン：25-33%、灰分1-5%)
- (2) そこで、爆砕処理と麹菌の酵素を利用して、バガス繊維組織を崩壊させ、同時にキシランを分解し、キシロオリゴ糖を含む食物繊維(爆砕発酵処理バガス)を生産することに成功した。
- (3) 爆砕発酵処理バガスは抗酸化性を示し、キシロオリゴ糖を含む黒糖様の香ばしい香りの食物繊維として食品、食品素材としての用途が期待される。



今後の展開： 本研究成果はJSTの委託開発事業として採択され、琉球バイオリソース開発株式会社によって製品化が進められている。

参考：(1)特願2005-143327 爆砕発酵バガスの製造方法、平成17年5月16日