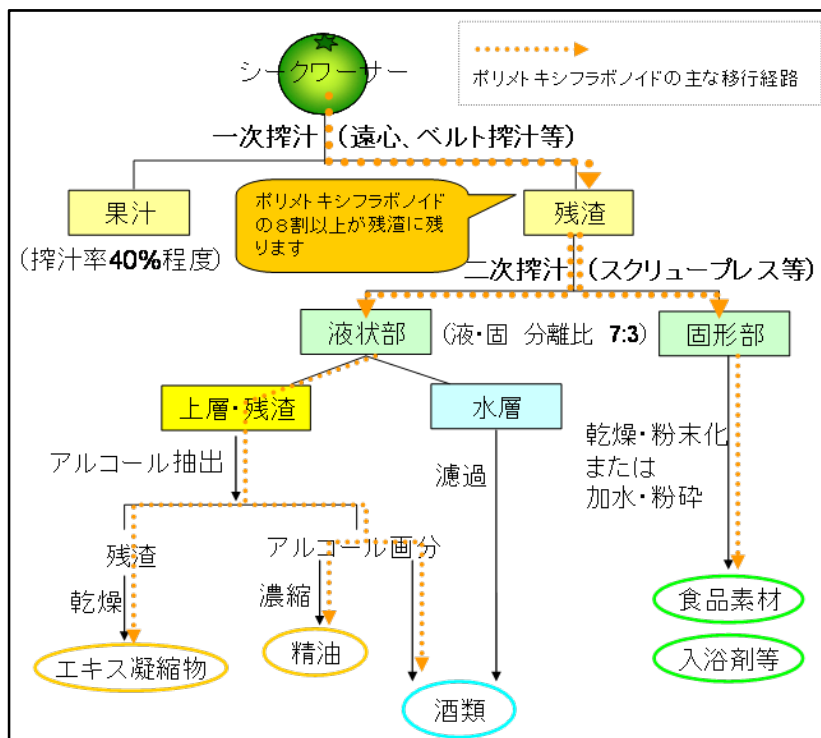


シークワーサーの搾汁残渣の有効利用に向けて

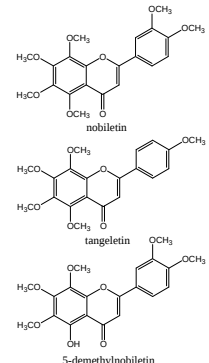
技術の特徴

沖縄特産の柑橘であるシークワーサー (*Citrus depressa*) は、様々な機能が注目されているポリメトキシフラボノイドを豊富に含むことから近年需要が高まっています。ポリメトキシフラボノイドは果皮に多く含まれるため、シークワーサー果実を搾って果汁を製造する際には、その多くが残渣に残ってしまいます。本研究では、各種搾汁機の特性を生かした残渣の有効利用方法として、以下に示すような二段階の搾汁処理と二次加工法を提案しました。

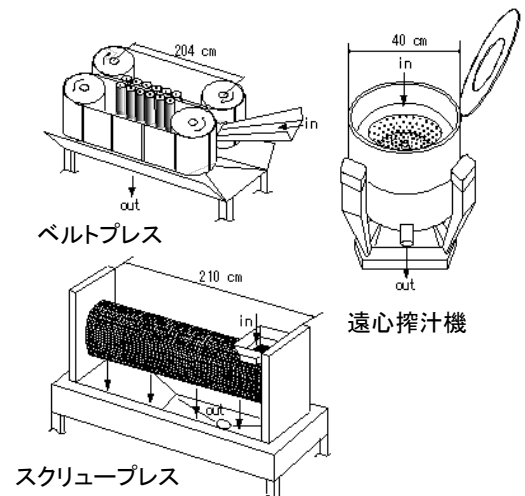
研究の内容



シークワーサー搾汁残渣の有効活用のための加工利用例(検討中)



シークワーサーに含まれる主要なポリメトキシフラボノイドの構造



搾汁機の概略図

今後の展開

沖縄地方を中心とした企業に、上の図に示すような残渣由来の各画分の利用についてアピールし、これらの素材を利用した製品（食品、生活用品等）が製造されることを目指しています。

参 考

Makiko Takenaka, Kazuko Nanayama, Seiichiro Isobe, Kana Ozaki, Kazuna Miyagi, Hidekazu Sumi, Yoshihiro Toume, Saeko Morine and Hideaki Ohta, Influence of several types of juice extractors on yield and quality of *Citrus depressa* juice, Food Science and Technology Research, in press.