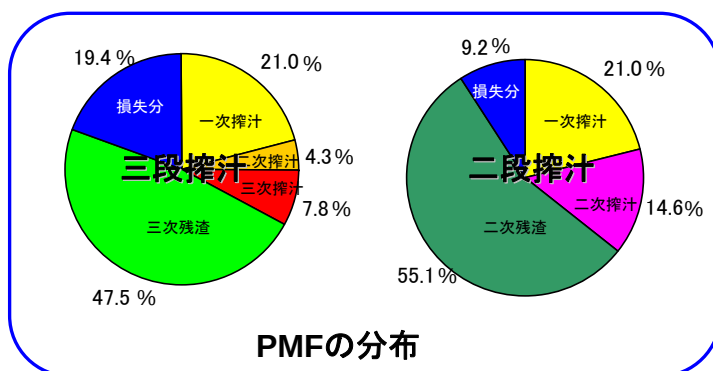
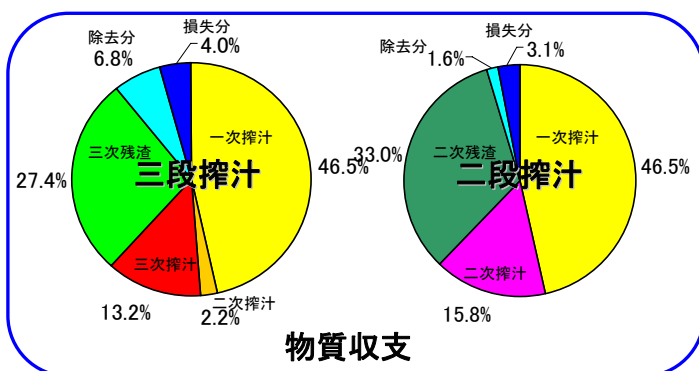
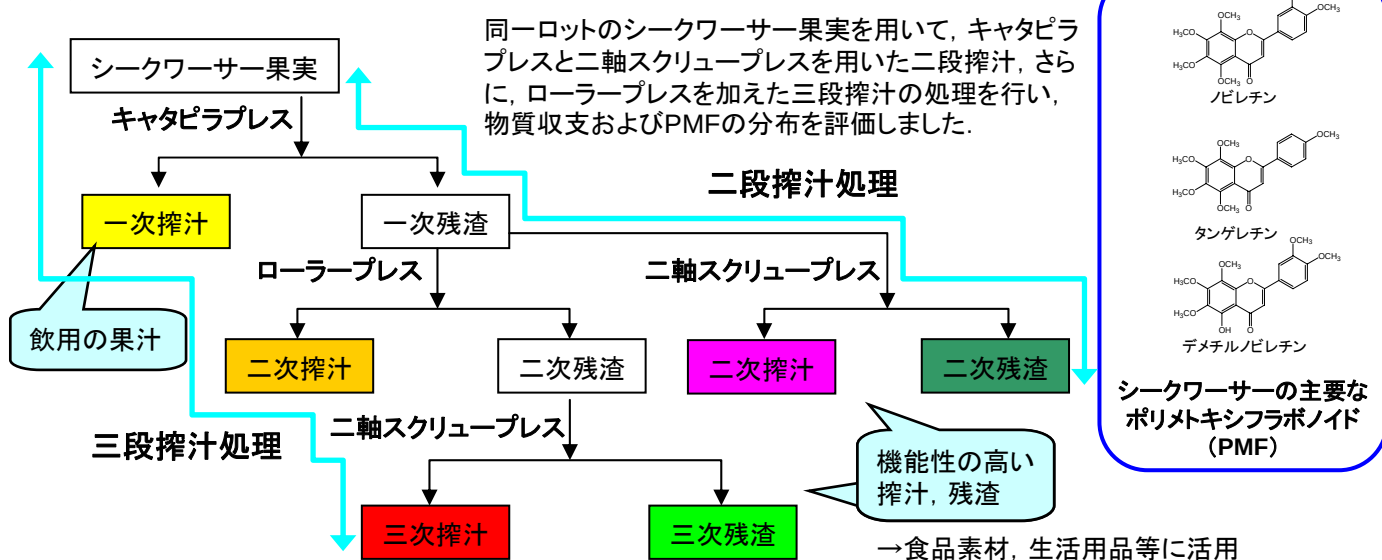


シークワーサーの多段階搾汁処理 —嗜好性と機能性の有効利用—

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、様々な機能性が注目されているポリメトキシフラボノイド(PMF)を豊富に含むことから近年需要が高まっています。本研究では、各種搾汁機の特性を踏まえてシークワーサーの多段階搾汁処理を行い、シークワーサーの嗜好性と機能性をそれぞれ生かしながら全体を利用するシステムを構築するための検討を行っています。

研究の内容



▼ 除去分, ▼ 損失分

今後の展開

シークワーサーの搾汁残渣等の食品および生活用品への応用について、沖縄現地企業や国内の飲料メーカー等と情報交換しながら、新たな製品開発の検討を行っています。

参 考

Takenaka *et al.*, Effect of extraction method on yield and quality of *Citrus depressa* juice, Food Sci. Technol. Res., **13**, 281-285 (2007)