

高アントシアニン含有茶の利用 ー赤いお茶「サンルージュ」含有ドレッシングの開発ー

技術の特徴

- ・「サンルージュ」のアントシアニンを有効活用し茶葉をそのまま利用するため、ピュレ製造を行い(ピュレ加工によるアントシアニンの減少率は8%(図1))、ピュレを3%添加して、pH3.0でアントシアニンを発色させたエディブルティードレッシングをネピュレ(株)及びフンドーキン醤油(株)と開発した。
- ・本商品は2014年3月から発売を開始し、2014年5月末現在で約6500本出荷された(写真)。

研究の内容

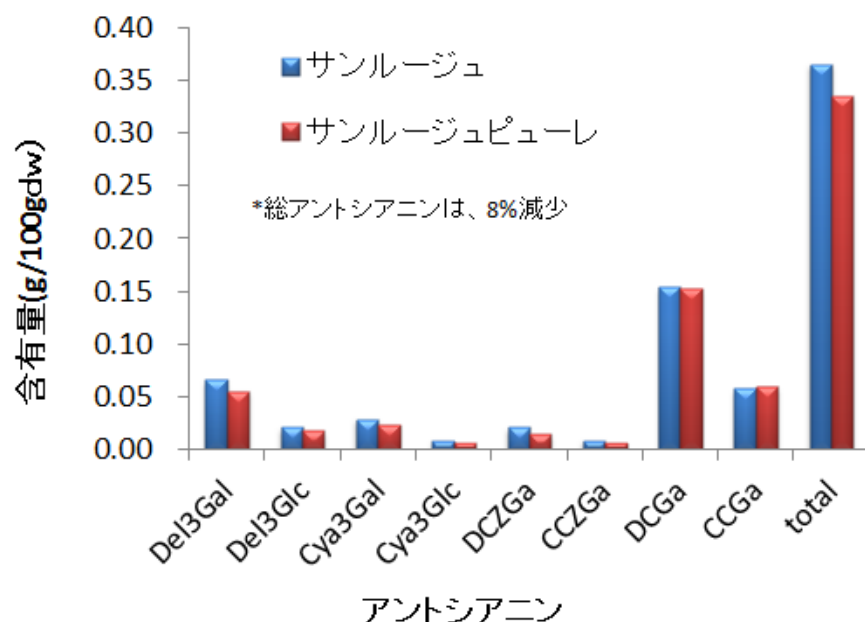


写真 開発した「サンルージュ」エディブルティードレッシング

図1. 「サンルージュ」の原料とピュレ加工品のアントシアニン含有量

Del3Gal; Delphinidin-3-O-galactoside, Del3Glc; Delphinidin-3-O-glucoside, Cya3Gal; Cyanidin-3-O-galactoside, Cya3Glc; Cyanidin-3-O-glucoside, DCZGa; Delphinidin-3-O-(6-cis-p-coumaroyl)-β-galactoside, CCZGa; Cyanidin-3-O-(6-cis-p-coumaroyl)-β-galactoside, DCGa; Delphinidin-3-O-p-coumaroyl-galactoside, CCGa; Cyanidin-3-O-p-coumaroyl-galactoside

今後の展開

- ・昨年度開発した機能性給茶機リッチプラスで使用する、酸性「サンルージュ」茶葉微粉末製造法を開発する。
- ・さらに「サンルージュ」のアントシアニンを活用した食品開発を行う。

参 考

- ・Maeda-Yamamoto M et al. (2012) J. Sci. Food Agric.92: 2379-2386
- ・Nesumi A et al. (2012) JARQ 46, 321-328