

ルチン高含有の焙煎ダツタンソバふすま

－色彩値からルチン含量を推定－

成果の特徴

- ルチンを多く含むダツタンソバふすまの食品利用を目的として、焙煎加工試験（160～240℃、10～30分）を行い、ルチンが保持される条件を検討しました。
- 色彩色差計によるL*値、b*値は、ルチンが分解されるにしたがって低下し、ルチン含量との間に関連性が認められました。

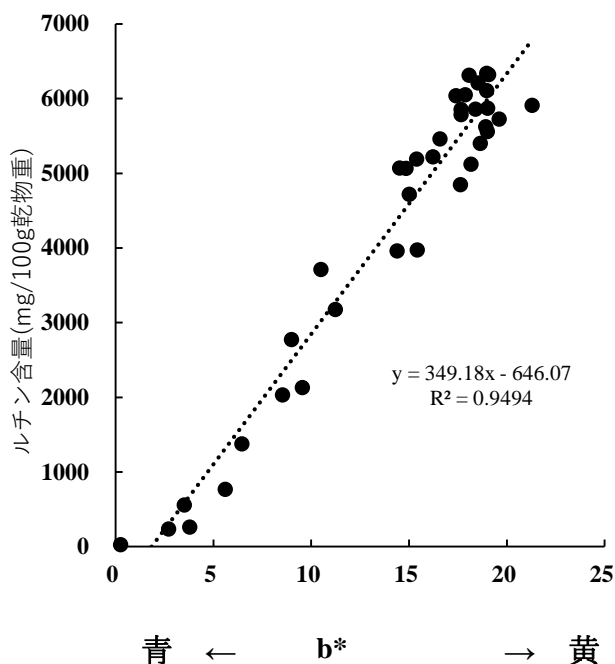
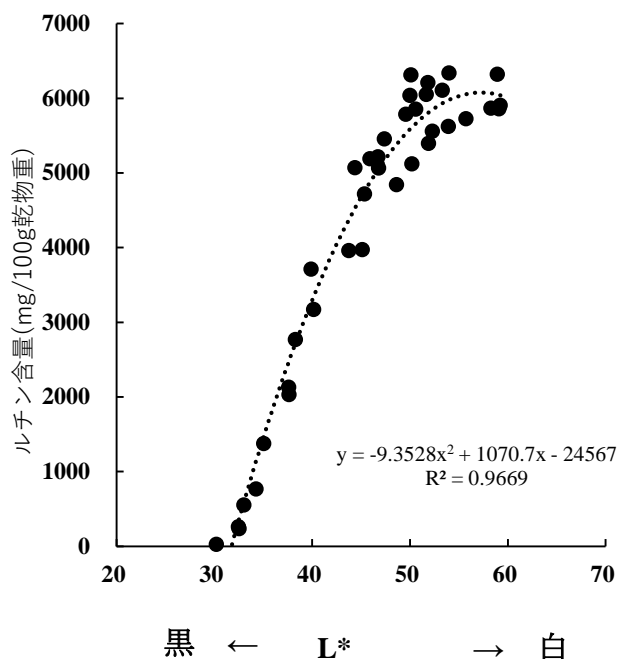


図 焙煎ダツタンソバふすまのルチン含量と色彩値（L*値、b*値）との関連性

未焙煎ダツタンソバふすま（コントロール）には、 5911 ± 222 mg/100g乾物重のルチンが含まれる。
L*値、b*値は、ルチン高含有ダツタンソバふすまを得るための適正な焙煎程度をみる指標となりうる。

成果の活用

焙煎ダツタンソバふすまを用いたルチン高含有食品・飲料の開発が期待されます。

関連文献：Noda T, Ishiguro K, Suzuki T, Morishita T (2020)-*Food Science and Technology Research*, in press.

関連特許：特許第6679126号（有限会社小林食品との共同特許）

本研究は機能性を持つ農林水産物・食品開発プロジェクトによる成果です。