

渋味物質で苦味をマスキングする

－ 除去していた有用成分を飲食可能に －

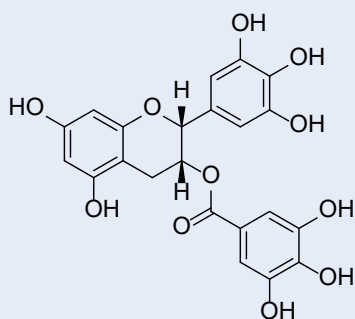
成果の特徴

- 渋味物質であるエピガロカテキンガレート（EGCg）がグレープフルーツの苦味を抑制することを見出しました。
- 分解や除去ではなくマスキング効果であると考えられ、成分の損失は起こしません。

成果の内容



苦味抑制剤（EGCg）



茶葉から精製された高純度品が食品添加物として市販されている

対象とした食品



市販グレープフルーツジュース

EGCg添加濃度 (mM)	0.3	0.6	1.2
苦味低減	○	○	○



ニガウリ

ニガウリ果実に水を加え破砕、ろ過後ろ液を水で希釈して得た搾汁に0.6 mMとなるようEGCgを添加すると、苦味が低減した

想定される用途・連携希望先

飲料や食品への利用が想定されます。

参考

特許番号：特許第7717358号

担当研究者：○氏原 ともみ、林 宣之
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域



農研機構

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構