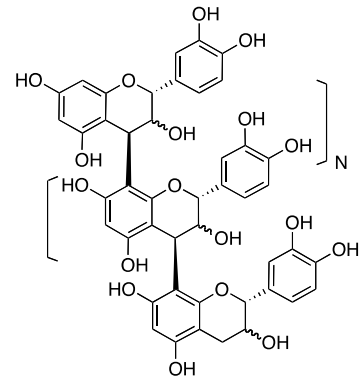
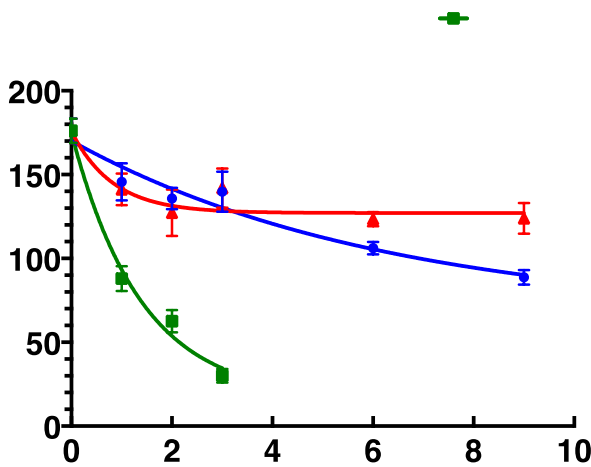


リンゴ加工品の機能性表示食品開発

成果の特徴

- リンゴのドライフルーツは保存試験中に機能性成分プロシアニジン量が20°Cでは約3割減少することが明らかになりました。



リンゴ由来プロシアニジン

ドライフルーツの保存試験

ドライフルーツは保存温度の影響を受け、リンゴ由来プロシアニジン量が減少する。



成果の活用

本研究成果は、ドライフルーツ「毎日アップル」（森食品工業、届出番号E155）で実用化されました。また、リンゴジュースなど加工品の分野で実用化が期待されます。

関連論文：「リンゴドライフルーツ中の機能性成分フラバノール／プロシアニジン含量に与える品種や貯蔵の影響」日本食品保蔵科学会誌、竹内正彦ほか（掲載準備中）

関連特許：プロシアニジン類の分析方法及び分析システム（特許第6508741）