

担当課題名 機関名、発表者

果汁加工に与える影響と素材の食品加工利用適性 (株)佐幸本店、 佐々木 茂

研究目的・背景・状況

ヤマブドウピューレ及び果汁（ストレートから5倍濃縮）の利用先での評価を調査（色調、風味、粘性、価格帯、利用製菓等）。ポリフェノール強化果汁及びピューレの試作、分析、市場調査を実施。

- 目標その1
- ・ 展示会への参加による「ヤマブドウ及びヤマブドウポリフェノール」の利用適性調査。
- 目標その2
- ポリフェノール強化「果汁、ピューレ、ジャム」の成分分析実施

現在までの研究内容および成果

- 1.「第7回デザート・スイーツ&飲料展」への参加でヤマブドウ及びヤマブドウポリフェノールの利用可能性を調査。
- 2.「アグリビジネス創出フェア2010」及び「ニッポン全国物産展」に参加し、ヤマブドウ及びヤマブドウポリフェノール商品の開発に向けた調査実施。
- 3.「ポリフェノール強化果汁、ピューレ、ジャム」の成分分析の実施。

研究成果の内容の詳細説明

1.「第7回デザート・スイーツ&飲料展」平成22年4月7日～4月9日東京ビックサイト

デザート・スイーツ・飲料のよりレベルの高い専門的な展示会であり、結果、最終商品のみならず「**専門業界への素材としてヤマブドウを提案**」する可能性が高いことを確認できた。



研究成果の内容の詳細説明

2. 「アグリビジネス創出フェア2010」及び「ニッポン全国物産展」

平成22年11月26日幕張メッセ・平成22年11月27日～29日池袋サンシャインシティ
ヤマブドウストレート及びポリフェノール強化果汁、ピューレ、ジャムの試飲・試食
とアンケート調査の実施。「ヤマブドウ及びヤマブドウポリフェノールの認知度の高
さと興味の高さをを実感出来たが、反面、价格的な難点も実感した。



3. ヤマブドウポリフェノール強化（3%、5%）果汁、ピューレ、ジャムの成分分析実施。

今後の計画・予定

- 1.各研究機関と連携し最終商品化に向けての研究
- 2.ヤマブドウ「果汁・ピューレ・粉末」を中心に「ストレート、ポリフェノール強化」の最終商品化及び業務用素材としてのヤマブドウの付加価値を検証・研究実施。
- 3.「ヤマブドウ及びヤマブドウポリフェノール」のアンチエイジング素材を開発した際の消費者及び使用者への提案方法が重要となり、各研究機関と連携し、確立する。
「美味しく、安全で、アンチエイジング効果があり、信頼できる商品」を開発することが研究課題であり最終目標でもある。