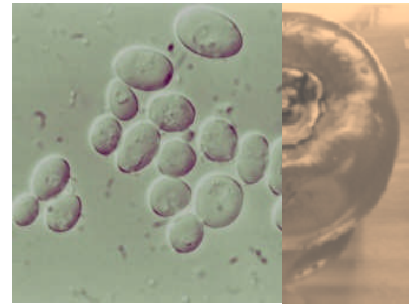


産技セnews

食品研究部
9月号 2011



「夏休み子ども科学教室」を開催しました。

私たち職員が講師となって『夏休み子ども科学教室』（主催：岐阜市柳津公民館、岐南町中央公民館、笠松町中央公民館）を開催しました。この教室は、地域の子どもたちに科学を身近に体験してもらうことを目的として、平成12年からずっと続いています。

今年のテーマと開催実績 ↓

- 8月11日(木) のべ37人参加
環境・化学研究部 「ビタミンCを量ってみよう」「人エイクラをつくってみよう」
繊維研究部 「絞り染めを体験しよう」「顕微鏡でミクロの世界を覗こう」
- 8月4日(木)・9日(火) のべ45人参加
食品研究部 「親子コンニャク作り」



たくさんの子どもたちが集まってくれました



なにが見えるかな？！



一番人気！
「人エイクラづくり」



コンニャクってイモから作るんだ！



絞り染め



おいしいです！
(^)^v

子どもたちの声： アンケートより

「来年も来たいです」

「すごく楽しかったです。絞り染めは、輪ゴムでとめたところが染まらないことが分かりました」

「人エイクラが楽しかった。もっとたくさんの色のイクラを作りたいです」

「ビタミンCの実験でいろんなものを試してみたい」

「コンニャク芋をはじめて見ました」
「コンニャクのドロドロが固まるのが不思議でした」

研究成果が実用化されました！！

食品研究部が開発した富有柿ワインが、
「Gifu Wine」として商品化されました。

ー研究概要ー

岐阜県が行ったプロジェクト研究『天然由来の健康有用物質(EBBF)の探索と実用化』により、富有柿果皮に多く含まれる成分“ケルセチン配糖体”に美白(メラニン生成抑制)作用が見出されました。また、富有柿は岐阜発祥の特産果実でありながら青果としての消費が主体であり、選果過程で発生する規格外品の活用が課題となっていました。そこで、当センターが“ケルセチン配糖体”を活用した加工食品の開発を担当することになり、果皮を含んだまま加工できるワインに着目して研究を行いました。



商品化された富有柿ワイン

ーワインの特徴ー

“ケルセチン配糖体”をより多くワインへ抽出移行させるため、「果皮を溶かす酵素」と「配糖体を壊さない酵母」を厳選して使用し、また、マセラシオン(果皮を含んだ状態で終始アルコール発酵させる)という技法を採用しています。

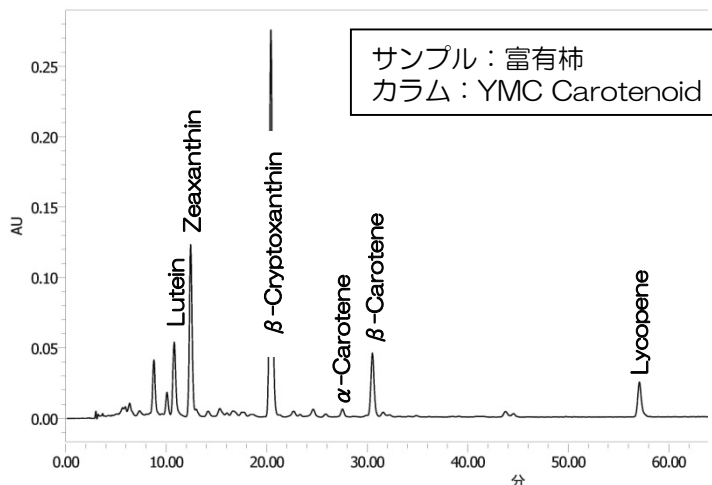
この商品は、県内の和菓子製造会社や酒造会社の他、岐阜大学産官学融合本部(産官学連携活動の一環としてコーディネート)やI AMAS(ラベルデザインを担当)など幅広い協力により実現した商品で、新たに岐阜をPRする観光商品として期待されています。

更新機器の紹介

◆ 液体クロマトグラフ (日本ウォーターズ Alliance PDA/RI HPLCシステム)

フェノール分析装置の老朽化に伴い、9月に導入されました。この装置の特徴として、4液までのグラジェント送液が可能であり、複雑な溶媒組成が要求される分析でも、事前に溶媒類を混合する手間が省け、データの再現性も向上します。また、混合した溶媒の残液が発生しないため、溶媒の使用量を減らすことにもなります。

具体例として、溶媒にメタノール、TBME、H₂Oを使用した3液グラジェントによる富有柿カロチノイドの分析チャートを紹介します。



お問い合わせ

岐阜県産業技術センター 食品研究部 担当：加島

〒501-6064 岐阜県羽島郡笠松町北及47 TEL058-388-3151 FAX058-388-3155
E-mail :info@iri.rd.pref.gifu.jp http://www.com.rd.pref.gifu.jp/~iri/