

シーズ名	加熱渋戻りにくい甲子柿果肉素材	分類：13
所属 / 職 / 氏名	農学部 応用生物化学課程 / 教授 / 三浦 靖	
キーワード	加熱渋戻り, 小枝柿, 燻蒸脱渋, 甲子柿, 果肉	

どんな技術？

一言アピール

小枝柿を燻蒸脱渋した「甲子柿」の果肉を種々の加工食品に利用できるように、食品タンパク質を加えて渋味成分（タンニン）を不溶化させて加熱渋戻りを抑制した素材です。

【概要】 甲子柿果肉に食品タンパク質を加え、カキタンニン-タンパク質複合体を形成させて、加熱による渋戻りを抑制したので、加熱加工をともなう種々の加工食品に配合することが可能です。

【詳細】 カキ果実は、L-アスコルビン酸やβ-クリプトキサンチンをはじめとするカロテノイドなどの栄養素に富んだ食品の一つであり、古くから日本人に好まれてきました。岩手県釜石市甲子地方で収穫される小枝柿を燻蒸脱渋という独特な渋抜き法で生産される「甲子柿」は、その独特な鮮赤味とさっぱりとした甘味から、地域の人々に好まれてきました。しかし、カキ果実の過度の軟化により賞味期限が3日と極めて短く、また、生産後継者が育たない中で高齢化した生産者が収穫から燻蒸までの全工程を行わなければならないなどの問題を抱えています。そこで、優良産品としての科学的根拠を明確にして伝統産品としての甲子柿を存続させるため、岩手大学と釜石市との共同研究を行いました。甲子柿の果肉ペーストにカゼインナトリウムやオボアルブミンを添加し、均質に混合してから凍結貯蔵すれば、加熱による渋戻りが抑制された加工食品用素材になります。



図1 カキ'小枝' (左側) と 燻蒸脱渋したカキ'小枝' (右側)



図2 甲子柿 (左側) とアルコール脱渋したカキ'平核無'

何に使えるの？

○リコペンやβ-クリプトキサンチンなどのカロテノイドや総アスコルビン酸含量が他品種柿に比べて有意に高い甲子柿の果肉を種々の加工食品に利用できます。

関連特許	
関連資料等	三浦 靖, 三陸総合研究, 34 , 89-93 (2010). 三浦 靖, 三陸総合研究, 35 , 59-67 (2010).