

健康志向に対応したニガウリの高品位加工技術の開発

1 中核機関・研究総括者

宮崎県食品開発センター 柚木崎 千鶴子

2 研究期間

2004～2006 年度（3 年間）

3 研究目的

宮崎県では、ニガウリの生産面積拡大に伴い、安定した需要確保とさらなる利用拡大が求められている。

このため、各種機能性の評価を行い、消費者が手軽に利用できる機能性を保持した加工品を開発する。

4 研究内容及び実施体制

① ニガウリの食品素材化及び加工食品の開発（宮崎県食品開発センター、宮崎県農協果汁（株））

ニガウリの成分特性を把握し、加工処理に伴う成分変化を確認しながら、苦味を抑制し機能性を保持したジュース等の加工品を開発する。

② ニガウリのアポトーシス誘導効果の解明（（独）食品総合研究所、宮崎県食品開発センター）

ニガウリの新規機能性として、がん細胞アポトーシス誘導効果を解明し、また合わせてメラニン産生抑制効果を検討する。がん細胞アポトーシス誘導能の高い品種を解明し、活性成分の解析を行う。更に開発した加工食品においてこれらの機能性及び機能性成分が保持されていることを確認する。

③ ニガウリの脂質代謝改善機能の解明（宮崎大学）

ラットを用いた動物実験により、ニガウリの脂質代謝改善機能を解明し、さらに、食品加工に即時応用可能な方法で、有効成分を抽出・濃縮し脂質代謝改善機能を確認する。

5 目標とする成果

ニガウリの機能性が明らかになり、新規加工食品が開発される。これにより、ニガウリの利用拡大、生産面積拡大、新品種育成が期待される。