

第3回アグリビジネス公開講座(10/20)

演 題 果樹の機能性と食品加工
～ ペクチンの基礎と応用について ～
講 師 大阪府立大学 研究推進機構 生物資源開発センター
特認教授 鈴木利雄 氏

大阪府立大学特認教授の鈴木先生をお招きし、機能性成分の重要性、県産果実に含まれる機能性成分、特に紀北地域で生産が多いカキの機能性成分についてご講演いただいた。

人の健康寿命を延ばすためには、食品中の機能性成分をうまく利用することが重要であり、本県で生産される果実には多くの種類の機能性成分が含まれている。

その中でも、今回は特に果実に含まれるペクチンの構造や加工する際の利用特性等についてより詳しく教えていただいた。

また、当校でも生産量が多いカキは乾燥以外の加工に利用されることは少ないが、ペクチンやβ-カロチンを豊富に含み、渋いタンニンも重要な機能性成分であるポリフェノールであり、これらの機能性成分を正しく消費者に伝え攻めの販売に繋げることが重要とのことであった。

最後に食品加工のプロセスと近年注目されている過熱水蒸気技術についても教えていただいた。

学生たちは、初めて耳にする食品加工のケミカルな部分に刺激を受けるとともに、県産果樹に新たな可能性を見出すことができたものとする。



会場の状況と大江校長挨拶



鈴木先生による講演状況