

りんご産業クラスターによるイノベーションの創出

柴田学園大学フードマネジメン学科 市田淳治



TEL 0172-32-2289

FAX 0172-33-2486

e-mail j-ichita@shibata.ac.jp

キーワード

地域資源活用、りんご搾汁残渣、りんごペクチン、りんごセラミド
りんご産業クラスター、イノベーション創出

りんご産業クラスター形成のための「りんごペクチン」及び「りんごセラミド」の開発

青森県の主要産業であるりんご果汁の生産の際に、大量の搾汁残渣が排出されます。この残渣には、果実由来の有用成分が含まれていますが、主に肥料や飼料あるいは食品素材としての再利用にとどまっています。

私たちは、りんご残渣にエタノール処理を施すことにより、エタノール可溶部からグルコシルセラミド、ウルソール酸及びポリフェノールなどを得るとともに、エタノール不溶部からペクチン及びセルロースを製造する工程を開発しています。

この工程をキーステップとして、地域バイオマスであるりんご残渣から付加価値の高い機能性成分を量産し、実用化に結びつけることで、りんご産業クラスターを形成し、地域イノベーションを創出することを目標として研究開発に取り組んでいます。

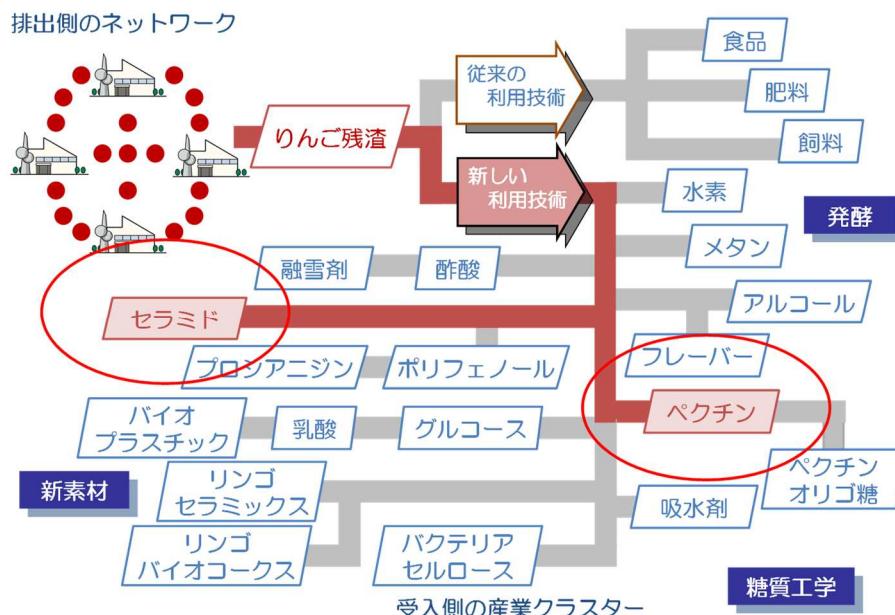


図. りんご残渣のエタノール処理をキーステップとするりんご産業クラスターの構想図