

駿河湾の乳酸菌・酵母を利用して作った、苦みを抑えた柑橘果汁とオイルを使ったゼリーの開発

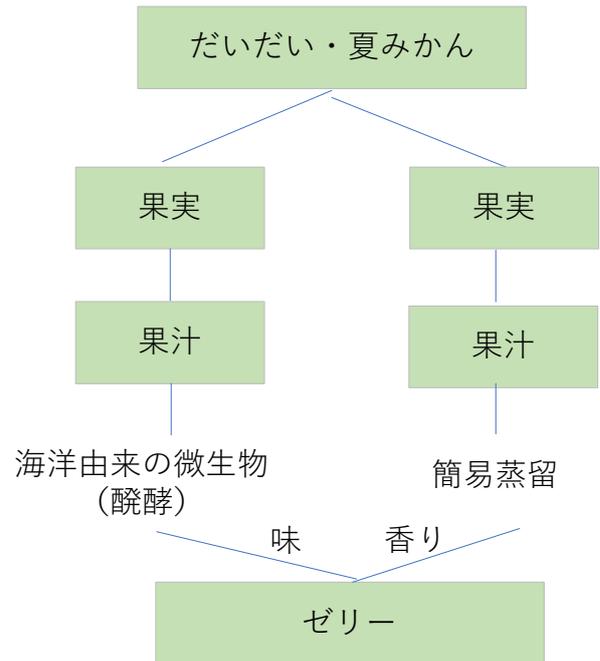
令和5年度MaOI-FS事業

事業者： ドリームファクトリー

○事業概要：夏みかんやだいたいなどの柑橘類は苦みが強いため、食用に利用できる製品が限られてしまう。駿河湾の乳酸菌や酵母を利用して苦みを抑え、また皮に含まれるオイルを蒸留することで新たな商品の開発を行った。



○成果：苦みを抑えるための乳酸菌や酵母は現在のところ、まだ発見できていない。オイルについては蒸留で採取することができたが収率が非常に悪く(約0.03%)、食品に使用する場合は高価なものになってしまう。また高温で数時間沸騰し続けるため、焦げ臭がでてしまった。そのため食品以外(化粧品や香料など)での利用を検討したい。しかし副産物としての蒸留水にはだいたいの香りが含まれており、この利用も進めていきたい。今回は搾汁をした果汁にこの香りを含む蒸留水とオイルを混合してゼリーを作成した。



○今後の予定：

- ・苦みを抑えるための乳酸菌や酵母の検索を継続。発酵温度や時間なども検討。
- ・常圧での蒸留は加熱温度と時間による負荷が大き過ぎるため、減圧できる装置の使用も進めていく(オイルと蒸留水の焦げ臭の低減)。
- ・蒸留によるオイルは、食品以外に、化粧品や香料への利用も検討していく(石鹼や芳香剤など)。
- ・蒸留によって得られた蒸留水は非常に香りが強く、少量(0.01%程度)添加でも香りは出ていた。添加物を含まない液体の入浴剤のような商品にすることも検討したい。

○ここに注目：

- ・陸の産物の「かんきつ」と「海から捕れた乳酸菌」の出会いで「新たな静岡」が生まれることを期待します。
- ・製造過程で発生する副産物の香り成分(オイルや蒸留水)を余すことなく活用して、新たな商品が出来ることも楽しみです。