

## リンゴ「紅の夢」を ドライフルーツに

弘大など開発  
機能性を維持

弘前大学と水産加工品の製造、販売などを行う合食(神戸市)は果肉まで赤いリンゴ「紅の夢」のドライフルーツを開発した。弘大が生み出した退色防止技術を使い、特徴である赤色を残したまま商品化することに成功。素材本来の味を引き出すため、柔らかさを残してしっとりとした食感に仕上げた。25日から青森市

と神戸市で先行販売する。両者は2017年7月に共同研究契約を締結。21あおもり産業総合支援センタ



弘前大学の技術を生かし紅の夢をドライフルーツにした商品

の支援も受けながら、商品化を進めていた。

紅の夢は抗酸化作用を持つアントシアニンが豊富に含まれているため果肉が赤色だが、ドライフルーツになると酸化が進んで黄色になってしまう。そこで、弘大農学生命科学部の岩井邦久教授が減色を抑制する技術を開発。従来は約2カ月で赤色が消失してしまうところを、最大120日間まで退色を防止することに成功した。赤色が残ることでポリフェノール成分の濃度を低下も抑制でき、機能性の

維持にもつながった。

商品名は「青森県産3種のドライアップルアソート」。ふじと紅玉のドライフルーツも同封し、参考価格は2000円。3000個を先行販売し、県内では青森市のAIFACTORYで取り扱う。4月以降に本格販売を始める。

岩井教授は「今回開発した技術は他の食品の機能性維持にも役立てることができ、青森県のリンゴを世の中に広める機会に携わることができてうれしい」と喜びを語った。(油川修二)

上記の画像は、当該ページに限って”陸奥新報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。