



CA貯蔵を用いたリコペン含量を増加させる野菜・果実の処理方法



背景

リコペンはその特性である抗酸化性により生体内の活性酸素を抑制することで、がん予防や心血管疾患予防に寄与しているものと期待されている。リコペンは健康イメージが良いために、リコペン含有野菜の代表であるトマトを原料とする機能性表示食品は多数届出されており、リコペンの含有量を増やす技術があれば需要は多くあると考えられる。

そこで、本研究では、CA貯蔵を用いたリコペンを増加させる方法を開発した。



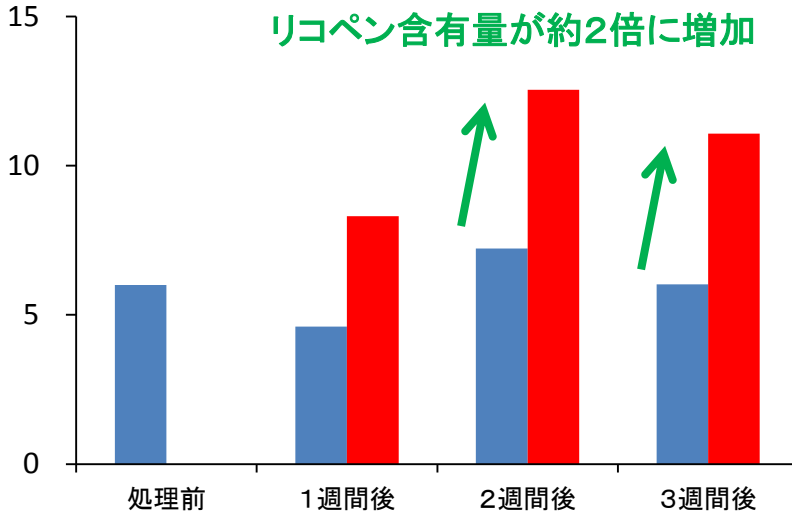
本技術の特徴



●CA貯蔵等を用いた低酸素環境下でトマト、スイカ等のリコペンを含む野菜・果実を1～3週間程度貯蔵することで、抗酸化性のあるリコペンの含有量を約2倍程度に増加させることができる。



■ 酸素20% ■ 酸素2%



本技術の効果



トマトにおけるCA貯蔵中のリコペン含量の推移

- ・リコペン含有量の安定化ができ、青果物での「機能性表示食品」の取り組みがしやすくなる
- ・高リコペン含有の加工品（ジュース、ピューレ、ペースト、サプリメント等）ができ、製品の付加価値が向上する。

