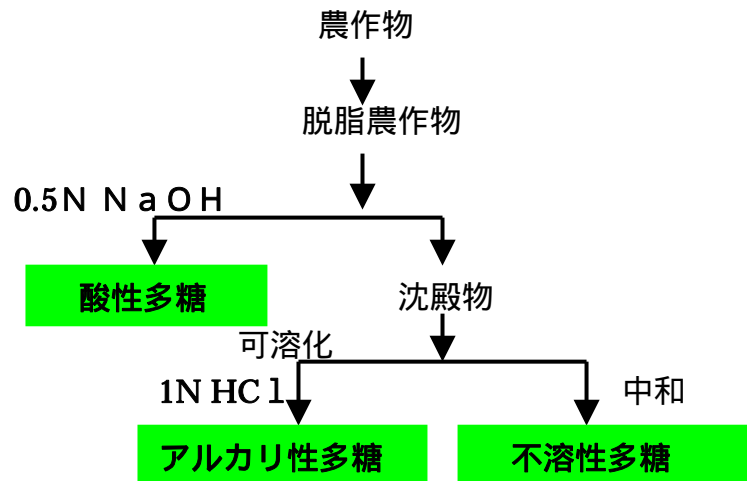


モロヘイヤ及びツルムラサキ由来の糖質とその食品への利用

段階的抽出による多糖の精製

酸・アルカリを用いた段階的な抽出法により、3種類の多糖を精製しました。その純度は、約45%から60%で、乾物100gの原料当たりの収量は、モロヘイヤの場合、酸性多糖、アルカリ性多糖、不溶性多糖はそれぞれ15g、2g、34gでした。ツルムラサキについても、ほぼ同様の結果が得られています。



多糖類の特徴

- 酸性多糖 - - - 乳化力・乳化安定性が高い。
- アルカリ性多糖 - - - ミネラル(Ca)が多い。
- 不溶性多糖 - - - 保水性が高い。

この様に、各種多糖によってその特徴は異なりますが、結果として多くの食品への利用に期待がもてます。

食品素材としての利用開発

モロヘイヤの酸性多糖の特徴である乳化力を活かして、中華風ドレッシングを試作したところ、乳化型のドレッシングとなり、またスナック生地にモロヘイヤ粉末を添加して作ったスナックでは、風味に特徴のあるスナックができました。

モロヘイヤ添加 無

有



無

有

