

第3回 講 義	講 師 名
(講座名) 柑橘成分の機能性とそれを活用した商品 開発	愛媛大学農学部 教 授 菅原 卓也

要 旨

柑橘生産量日本一の愛媛県では、ジュース加工の際、搾汁残渣として果皮が大量に排出される。果皮には、βクリプトキサンチンやノビレチンといった、健康機能を持つ成分が多く含まれており、その活用方法の開発が望まれている。本講演では、果皮に含まれるこれら機能性成分と、それを活用した商品開発について概説する。

