果実を用いた新しいタイプの
ドレッシングの開発

生産環境研究所

1　背景、目的

近年、機能性成分を豊富に含む農産物やそれを原料にした農産加工品食品などに対する関心が高まっています。

そこで、ビタミン、ポリフェノール、食物繊維などの健康機能性成分を豊富に含み、本県の主要な果実であるイチジク、カキ、キウイフルーツをそれぞれに用いた新しいタイプのドレッシングを開発しました。

2　成果の内容、特徴

１）原料果実をペースト化し、容量比で全体の４０％程度の割合になるよう油及び調味料等と混合すると、ペクチンの乳化作用を活かした新しいタイプのドレッシングができます。

この製法で作ったドレッシングは、加工工程における健康機能性成分の損失が少なく、色が鮮やかで食味も良く、色々な料理に合います。

２）果実ペーストを乳酸発酵したものを、このドレッシングの原料として用いると、風味がさらにさわやかになり、イチジクとカキを原料としたものでは色調がいっそう鮮やかになります。

3．主要なデータなど

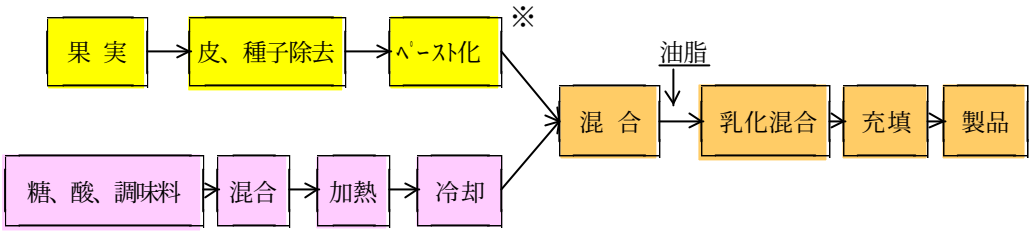

図１　フルーツドレッシングの製造工程

写真１　　図１の工程により製造したフルーツドレッシング
（製品左：イチジク、中央：キウイフルーツ、右：カキ）

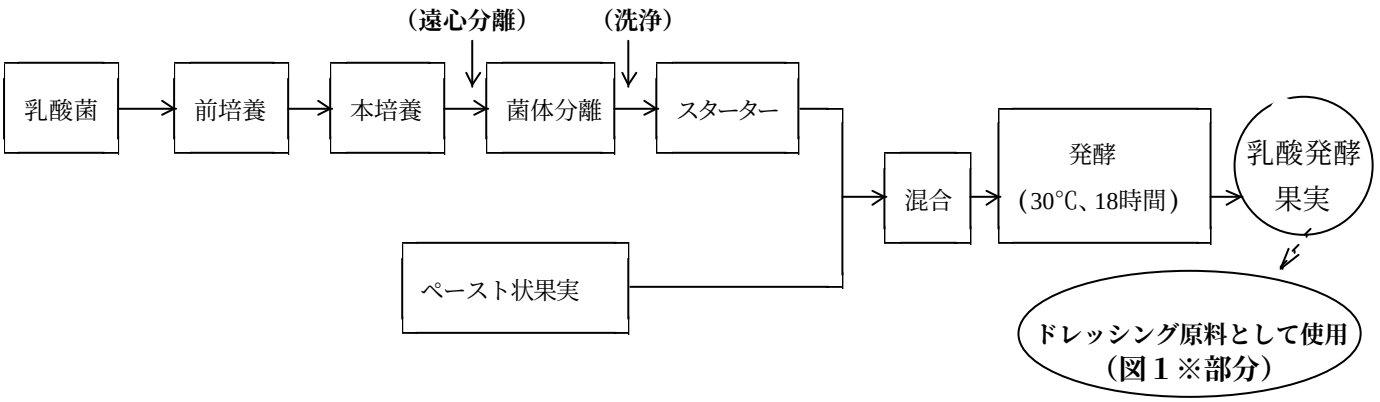

図２　ペースト果実の乳酸発酵工程

注）①**供試菌株：***Lactobacillus Plantarum* JCM1057
②**前培養：** MRS Broth**液体培地、**30℃18**時間培養**
③**本培養：** MRS Broth**液体培地、ﾌｧｰﾒﾝﾀｰ培養**(100rpm、CO_2ｶﾞｽ**置換)、**
30℃、8**時間培養**