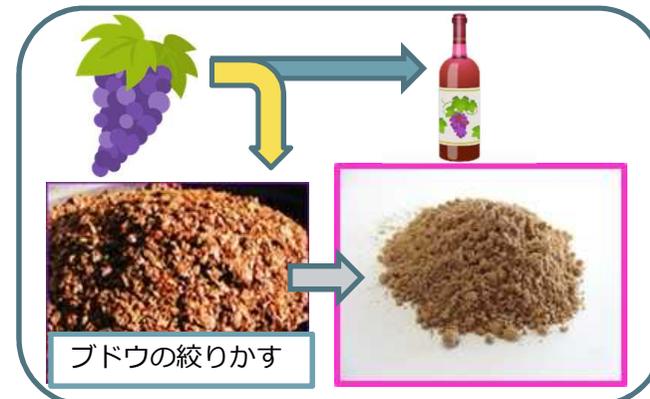


ワイン製造残渣を利用した新規機能性素材の開発

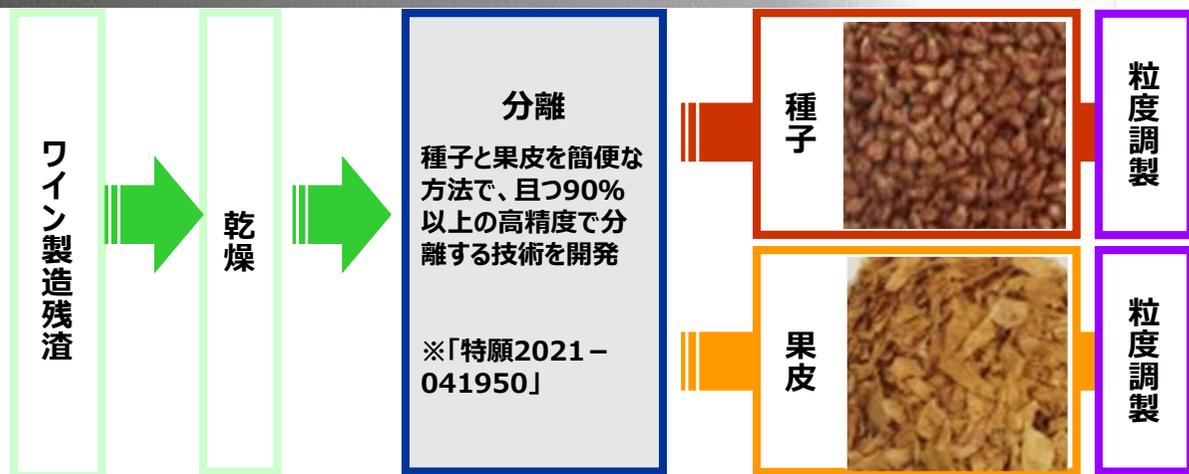
背景

ワイン製造残渣(ブドウの絞りかす)にはポリフェノールなどの有用成分が含まれているにもかかわらず、有効利用法は確立されていない。

成果



1 機能性が高く有効利用しやすい粉末製品製造法を確立



2 有用成分と期待される用途

種子粉末
有用成分：
フラバン-3-オール類(心血管の機能を保つ)
リノール酸(肌の保湿)など
用途
化粧品原料、食品素材、油脂抽出

果皮粉末
有用成分：
フラボノール類(血圧低下作用)、
レスベラトロール(抗酸化物質)など
用途
食品素材

期待される効果

食品製造残渣を有効利用し、臨床試験を経た機能性表示食品の製品化。