

メロン不可食部の植物情報物質を応用した製品試作

企業 / (株)石炭の歴史村観光

研究者 / 水谷純也 (植物情報物質研究センター理事長)

従来殆ど利用されていなかった「メロン」の不可食部(茎葉部・皮部・種子)を原料として、それらが含有する植物情報物質(抗菌活性物質、多糖、機能性成分等)に着目し、天然物化学や植物生理学的手法により有用・有価物質の探索・抽出・分離法を開発する。特に植物細胞壁由来オリゴ糖や苦味成分・抗菌成分そして植物が含む脳内物質について検討し、食品(原料)の試作を行った。

- (1) 農家廃棄すぐりメロン(除種子)汁よりペクチン分解物としてオリゴ糖を得た。
- (2)メロン加工行程にて廃棄される種子より粗脂肪が得られこれを精製しメロンオイルの試作品ができた。
- (3)上記種子を発芽させることにより得られるモヤシよりメラトニンが含まれることが明らかとなった。
- (4)農家廃棄すぐりメロン種子にはかなりの量のクルビタシンが含有することがわかった。