

温州みかんを貯蔵すると機能性成分が増加する！

背景と課題

温州ミカンに含まれる機能性成分の β -クリプトキサンチンは、平成27年から「機能性表示食品」として、健康効果の表示が可能になりました。

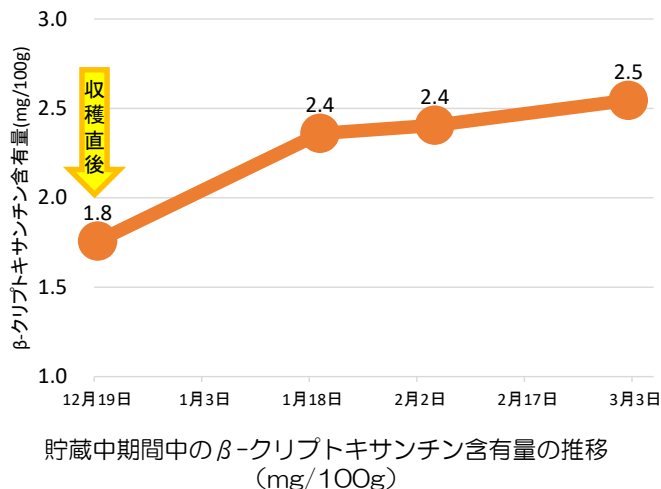
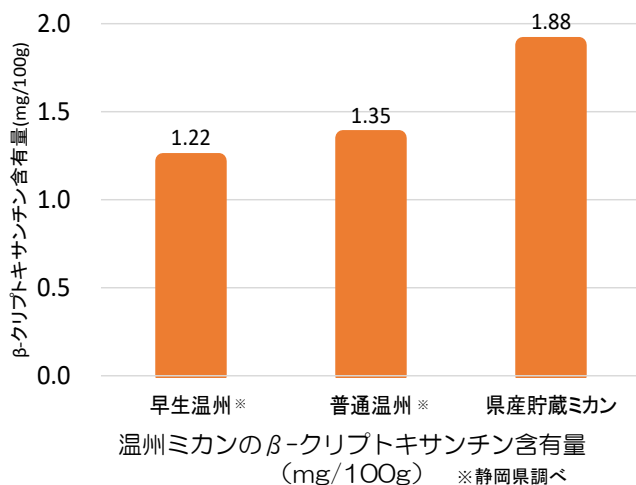
研究の目的

県産貯蔵ミカンに含まれる機能性成分(β -クリプトキサンチン)の含有量や貯蔵期間中の推移について明らかにしました。

研究の内容 および成果

【県産貯蔵ミカンの β -クリプトキサンチン含有量】

1. 県産貯蔵ミカンに含まれる β -クリプトキサンチン含有量の平均値は1.88mg/100gでした。
2. 県産貯蔵ミカンには、早生温州や普通温州よりも多量の機能性成分(β -クリプトキサンチン)が含まれていることが明らかになりました。



【貯蔵期間中の β -クリプトキサンチン含有量の推移】

1. 貯蔵期間中に β -クリプトキサンチンが1.4倍に増加しました。
2. 収穫後の果実内で合成されている可能性が高いことが示唆されました。

(研究期間：平成27年；アグリサイエンスゾーン創出事業)

生産者の みなさまへ

温州ミカンには β -クリプトキサンチンが含まれ、骨や肝機能の健康維持効果について、機能性表示食品として消費者庁へ届け出ることが可能です。特に貯蔵ミカンは、届出するのに十分な量の β -クリプトキサンチンが含まれていることが明らかになりました。

問合せ先 徳島県立農林水産総合技術支援センター
資源環境研究課 生産環境担当
電話 088-674-1971