

北海道産小果実を用いた機能性食品の開発

北海道立食品加工研究センター
佐藤 理奈

研究目的

菓子はおいしいけれど、体に悪いイメージがある。

北海道産のシーベリーを使い、健康によい菓子を
開発する。

シーベリーはどんな果物？

- 学名 (*Hippophae rhamnoides* L.)
- グミ科の小果実
- 果実は1 - 2 cmの楕円形
- 原産地は中国からヨーロッパ
中国ではサジー、ロシアでは
オビルピーハと呼ばれる。



シーベリー

シーベリーは、これまで海外で栽培されてきました。
最近、北海道で栽培されはじめた珍しい果実です。

シーベリーはおいしいの？

オレンジのような香り

鮮やかな山吹色

レモンのような酸味



果肉は柔らかく、
小さな種がある

シーベリーは、きれいな山吹色の果実で、酸味があります。海外では、そのまま食べたり、ジュースやジャムなどのお菓子に利用されています。

シーベリー果実には、どんな特徴があるの？

表 果実のビタミンと脂質含量(可食部100gあたり)

食品名	カロテン (μg)	α -トコフェロール (mg)	ビタミンC (mg)	脂質 (g)
いちご ^a	17 ^c	0.4	62	0.1
ブルーベリー ^a	55 ^c	1.7	9	0.1
ハスカップ ^a	-	1.1	44	0.6
シーベリー(果肉) ^b	750	6.5	195	2.4

果物では
トップクラ
スの多さ

a 5訂増補食品分析表, b 小浜ら(2006), c α -カロテンと β -カロテンの合計

シーベリーは、ビタミンA,C,Eが豊富に含まれています。
脂質も多く含まれています。

シーベリーの機能性は？

表 国内でのシーベリーの機能性に関する研究

著者（発表年）	有効成分	機能性
北中ら（2003）	フラボノイド	抗酸化
小浜ら（2005）	ポリフェノール ビタミンA ビタミンC	抗酸化

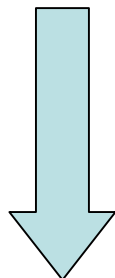
◎海外では、ビタミンを多く含むため、抗炎症に関する報告が多い。

シーベリーの機能性の研究は、ビタミン類に関連したものがほとんどです。

脂質の機能性は、あまり研究されていません。

研究の概要

シーベリーには脂質が多い



油は体に悪いばかりではない

機能性脂質の検索とその機能性評価

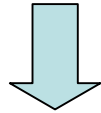
機能性脂質の分析・評価



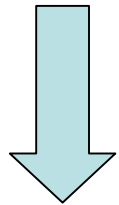
シーベリーに付加価値をつける

研究の概要

シーベリーを菓子用素材として利用



脂質とシーベリーの色、香りを生かした
加工方法の検討（温度など）



シーベリーの機能性を生かしたデザート

- ・高級感のあるゼリー
- ・コンフィチュール(ジャム)