

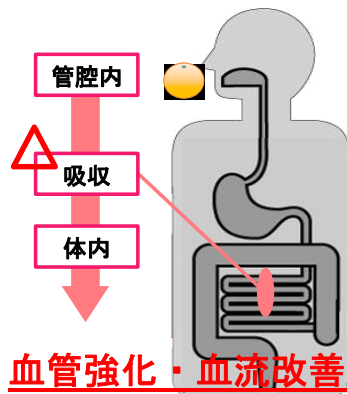
26082C

茶生葉との共溶解技術を利用した摘果ミカンからの高溶解フラボノイド含有食品等の開発

### 研究の背景



摘果ミカンは生果ミカンに比べ多量のフラボノイド類を含む



フラボノイドは水に難溶であるため生体内への吸収性が低い

生体内への吸収性を高めるために

**血管強化・血流改善作用**  
→高血圧・動脈硬化の予防など

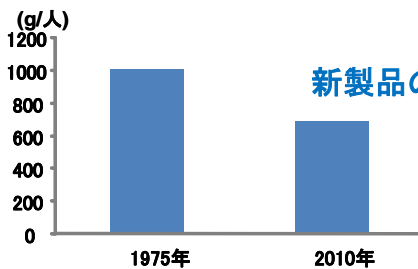
### 現状と課題

#### ●温州ミカン

消費量の減少や販売価格の低迷

#### ●緑茶

消費量の減少や販売価格の低迷



年間1人当たりのリーフ茶(急須を用いて飲む形態)の消費量



製茶機械  
(揉捻機)

摘果ミカンと生茶葉を揉捻加工によりフラボノイド類の抽出性と吸収性向上

研究をさらに発展

### 研究内容と普及支援業務

1. 高機能性フラボノイド高含有摘果ミカンの効率的採取・栽培法の確立  
→摘果ミカンの有効利用
2. 製茶工場における高溶解フラボノイド含有原料量産化技術の開発ならびに可溶化した難溶性フラボノイドの吸収性向上や品質安定化のための基盤の解明  
→製茶工場において新たな機能性原料を製造
3. 高溶解フラボノイド含有飲料および機能性素材の開発ならびに製品を用いた機能性と安全性の検証  
→飲料企業が新たな飲料と機能性素材を製造
4. 普及支援業務  
栽培加工の技術移転、飲料の販売体制、サプリメントの試作開発・販売  
→消費者へ機能性素材を提供

### 期待される成果

- ・ 新たな機能性素材を消費者に提供できることで食品企業等の発展
- ・ 血管強化・血流改善効果による健康年齢の引き上げ(国民生活への貢献)