

食品モスコ ジャガイモから調味料 ペプチドに加工、商品化

芽室に工場を持ち、調味料製造などを手掛ける「コスモ食品(本社東京)」は、ジャガイモペプチドの商品化、6月中旬にも発売する。

食品機能性を大に手飲料メーカーなどにアピール、新しい健康飲料の商品開発につなげる。

同ペプチドの商品化は国内で初めてで、「世界でも初ではないか」(高橋則夫、コスモ食品常務)としている。

10日午前10時から、市内の道立十勝圏食品加工技術センターで、十勝圏振興機構(有塚利宣理事長)の佐山晃司科学技術コーディネーター、帯広畜産大(鈴木直義学長)の福島道広教授(栄養生化学)が発表した。

商品名は「ボテ味」。工場ですでんぶんを取り出した後の副産物から得たジャガイモたんぱく質を原料に使用。酵素処理でアミノ酸が216個

つながったペプチドに加工した。

十勝産農産物などの高付加価値化を目指す「都市エリア産業官連携促進事業」の一環で、福島教授が研究。悪玉コレステロールの減少、腸内環境の改善などの食品機能性を持つ可能性があることを明らかにした。

同社は、飲料向けのほかパンやビスケット、レトルト食品、スナック菓子などの調味料として販売。初年度3億円(生産量80-100トンの売り上げ)を目指す。高橋常務は「農産物の高付加価値化につなげる。全力を挙げて営業していきたい」と話している。(井上朋一)

ペプチドはたんぱく質の分解物。栄養素の各種アミノ酸がつながっている構造で、たんぱく質より生体に吸収されやすい性質を持つ。食物から作られ商品化されているものには、大豆、小麦、トウモロコシがある。



ジャガイモペプチドの調味料「ボテ味」を手にする高橋常務