

でんぷん製造の副産物活用



開発された「ポテ味」。薄い
褐色の粉末で、うまみがある

ポテトペプチド商品化

東京の「コスモ食品」（岡田博社長）は、ジャガイモのペプチド（アミノ酸結合体）を使った機能性食品「ポテ味」の商品化に成功した。でんぷん製造の際に出る副産物を有効活用したこの食品は、善玉コレステロールを増やす効果があるという。

同社が株式会社大和財団、法人十勝圏振興機構（十勝、中越、帯広市）の協力を得て製造した。この副産物は、これまで、肥料や燃料としての使用が一般的だった。活用を考えた同社は、すでにジャガイモの副産物を原料にした調味料の開発ノウハウもあり、「ポテトペプチド」の商品化を検討してきた。

「ポテ味」は、網走・美幌町のでんぷん工場の製造過程で出た道内産ジャガイモを原料とした調味料の開発に成功した。同社は、ジャガイモの副産物を原料にした調味料の開発に成功した。同社は、ジャガイモの副産物を原料にした調味料の開発に成功した。

東京の食品会社
善玉大など協力

善玉コレステロール増に効果

モの副産物からたんぱく質を抽出。その後、芽室町の同社工場ではペプチドに酵素分解して作る。製品は薄い褐色の粉末状で、うまみとほのかな苦みがある。

健康面などへの効用を調べた結果、大和財団教授によると、ラットに与えた実験では投与後に善玉コレステロールの低下が見られ、腸内環境を向上させる効果があると分かった。また現在、健康食品で注目されている「大豆ペプチド」では見られなかった善玉コレステロールの増加が「ポテトペプチド」では確認できたという。

同社は「ポテ味」を6月中旬にも発売し、今年度80～100トンの製造を見込み、3億円の売り上げを予定する。単体で店頭に出ることはなく、今後食品や飲料メーカーなどに販売し、サプリメントや調味料、健康飲料の原料として加工されるという。

同社によると、大豆ペプチドの食品は広く知られているが、ポテトペプチドのものはなかったという。同社の高橋副社長は「十勝は食料分野でも注目されている。安心安全な地場産品を使う商品づくりに励みたい」と話している。