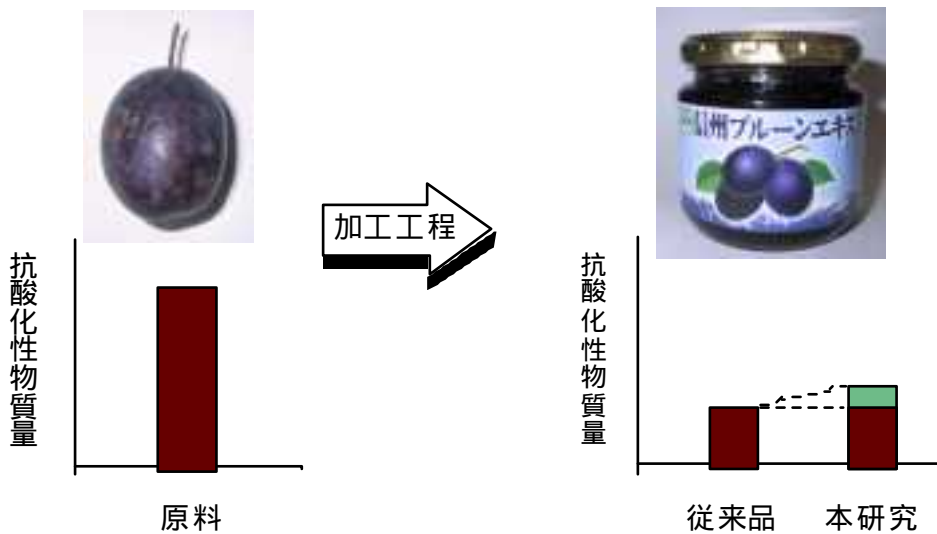




特産果実・野菜を使用した抗酸化食品の開発

従来からの、味覚、色調に重点を置いた製品開発から、消費者の健康志向に対応した食品の生体調節機能（治療、予防等、体調を整える働き）を生かした製品開発へ。

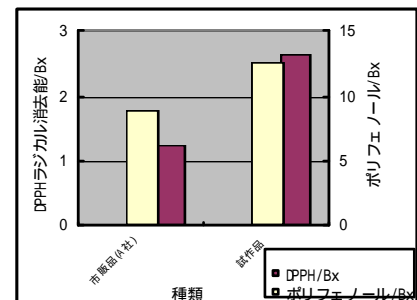
食品原料が本来持つ抗酸化性を有効に活用し、従来品よりも抗酸化性が高く、色調、味覚が優れた食品を共同開発しました。



開発した製品

プルーンエキス

市販品のように、乾燥プルーンを原料とするのではなく、生プルーンを原料とすることにより抗酸化性が高く、ポリフェノール、アントシアニン等抗酸化性物質濃度が高い製品を共同開発しました。



黒豆・花豆ドリンク

花豆煮汁、黒豆煮汁を調合することにより、黒豆煮汁単独よりも等抗酸化性が高く、花豆の苦みを残した、黒豆、花豆の風味を生かした製品を共同開発しました。

