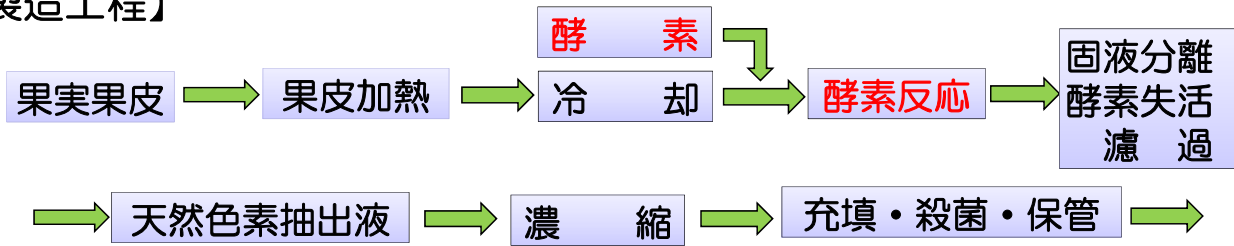


りんご果皮赤色天然色素含有糖蜜液(果皮蜜)の開発と利用

未利用資源が高付加価値食品素材に生まれ変わった!

【製造工程】



総ポリフェノール
547mg/100g
ガラクトン酸
961mg/100g

豊富なポリフェノールによる**抗酸化作用**と、酵素でペクチンが分解され、生成されるガラクトン酸の**軟骨生成促進作用**が付与された**高付加価値食品素材**

りんご果皮蜜

※果皮蜜：商標取得(電通),製法特許出願中(信州大学他)

【果皮蜜って何がスゴイの?】



POINT①
未利用資源が生まれ変わった!

今まで利用されていない
果物の皮を有効利用!



POINT②
大学の工学部なのに食品?!

大学の工学部
だからこそその技術で製造!



POINT③
りんごの5倍のポリフェノールを
保有!

アンチエイジングなど
美容・健康効果がスゴイ!



POINT④
果皮由来の天然色素糖蜜液!

自然由来なのに
鮮やかで美味しい!

【商品化事例】



「まるごとりんごジャム」
製造販売：信州大学工学部



クレープ

「薔薇と木イチゴ」
販売：PARLA(銀座店)



果皮蜜商品化に向けて(株)電通とプロジェクト進行中!

信州大学工学部「ながのブランド郷土食」
〒380-8553 長野県長野市若里4-17-1 TEL026-269-5398

