

果皮酢製造技術の開発と商品化

開発の背景及び概要

- 広島県は柑橘の生産が盛んであり、地元産の柑橘果汁を使ったポン酢等が作られている。
- しかし、柚子や橙の搾汁率は15~20%と低く、搾汁後に果皮が大量に発生する。
- 未利用の果皮を有効に活用したいという要望を受け、柚子を対象に、果皮から酢製造技術を開発した。その後、果皮酢製造技術を橙に適応させ、企業技術移転を行った。
- 苦味に特徴のある橙果皮酢は、ひろしま感性イノベーション協議会の支援の下、感性工学を活用して、コンセプトに沿って、「苦味」と「酸味」と「甘味」の3つのバランスが取れた大人テイストな味の商品が作られた。



搾汁後の柚子果皮
(冷凍)

果皮酢製造技術について



① 酵素分解

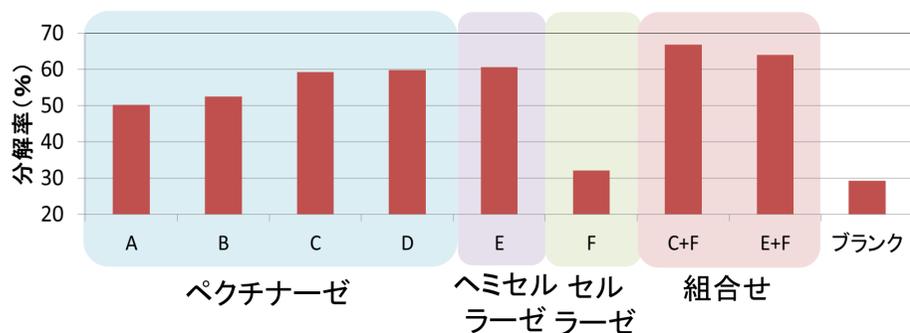


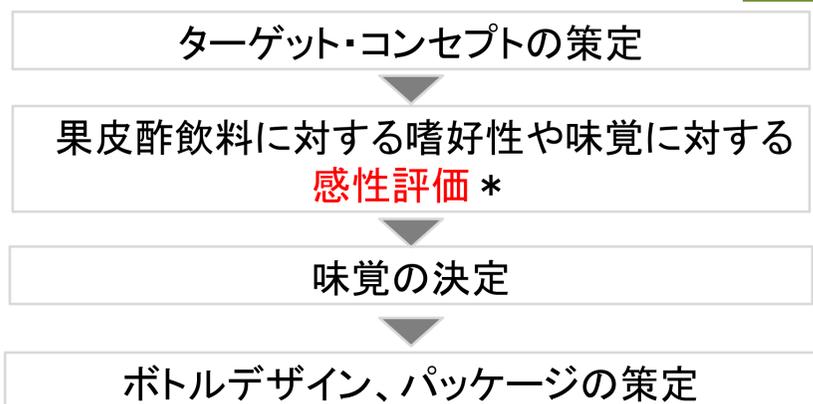
図 柚子果皮(冷凍品)細断物の分解率

② 果皮酢の特徴

- 味と香り
味は、旨味が強く、やや苦く、塩味が感じられる。
香りは、柚子らしい香りがする。
- アミノ酸
通常の醸造酢と比べて、アスパラギン酸、グルタミン酸、アラニン、GABAなどが多い。

感性工学に基づく橙果皮酢の商品化 (原料: 橙)

商品化プロセス



* 人の感性を定量的に可視化し、製品やサービスの開発や設計に生かすデータを得るための手法のこと

感性工学

人間の持つ感性(イメージ)を数値化して商品設計等に活用する方法



商品

ひろしま感性イノベーション協議会の連携機関と役割

企画	設計・製造	販売・営業
広島県(協議会)	中国創研(質感色感研究会)	ひろしま産業振興機構
中国経済産業局	広島県立総合技術研究所	
広島市工業技術センター		
基礎研究	技術	社会実装
広島大学		
一般社団法人感性実装センター		



写真 KAHISU® (尾道造酢株式会社製造)



A' DESIGN AWARD & COMPETITION (ITALIA)にて「BRONZE A' DESIGN AWARD」を受賞しました。



開発ストーリー
(一般社団法人感性実装センター)



ひろしま感性イノベーション協議会