

Case 4

天然由来の植物性甘味素材 メープルシロップの栄養成分の検討



Step 1

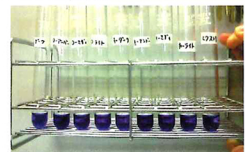
手作りケフィアヨーグルトの販売を手掛けるケフィア倶楽部では、ヨーグルトのトッピングとして、メープルシロップを販売しています。同社ではお客様に適切な商品情報を提供すべく心がけていますが、メープルシロップについては栄養成分の十分なデータが揃っていないと感じていました。



企業にて意見交換

Step 2

そこで、本学の栄養学研究室において、メープルシロップの栄養成分に関する研究を実施しました。メープルシロップは、採取時期により、エキストラライト、ライト、ミディアム、アンバー、ダークとクラスが分かれており、その違いに着目して成分分析を行いました。



抗酸化作用に関する試験

Step 3

研究では、メープルシロップの糖質やミネラル成分、ポリフェノール等の分析を行いました。その結果、メープルシロップには、抗酸化作用を有するポリフェノール類が多く含まれることが明らかとなりました。また、その含有量はクラスによって異なることも確認されました。



成果報告会にて

Topics

ケフィア倶楽部では、これまでケフィアヨーグルトとの相性から、経験的にアンバークラスをお客様に推奨してきました。今回の研究では、栄養学的にアンバーが比較的優れていることが示され、結果的にこれまでの同社の対応を裏付ける結果となりました。

Data

- パートナー 株式会社ケフィア倶楽部
- 担当教員 海野知紀准教授
(現代生活学部健康栄養学科)
- 実施期間 2009年4月～2010年3月

Comments

メープルシロップは、カエデの木の樹液を濃縮したもので、広く食されている天然甘味料ですが、科学的なデータの蓄積は多くありません。本研究により、企業にとって有用な情報が得られただけでなく、メープルシロップに関する新たな科学的な知見が蓄積されたといえます。特に、クラスによる成分の違いは、興味深い結果を示しており、今後のさらなる研究が期待されます。