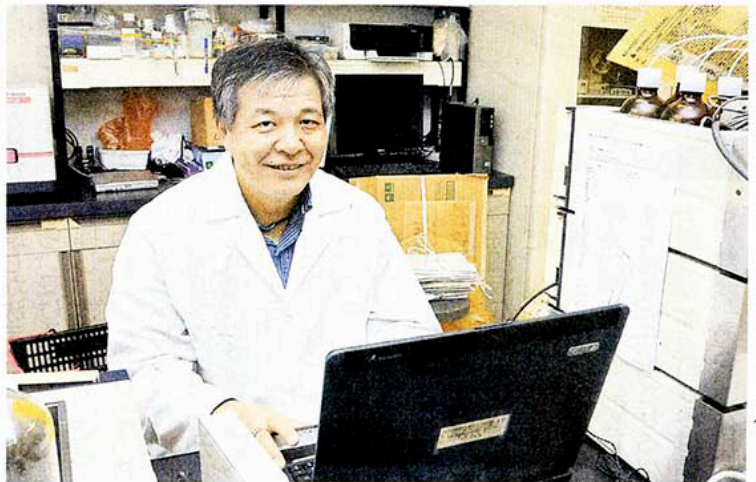


愛媛大農学部教授

菅原 卓也氏(50)

□ 技術開発賞



かんきつの果皮に含まれるフラボノイド成分「ノビレチン」と、牛乳の主要タンパク質の一種である「 β -ラクトグロブリン」を同時に摂取すると、アレルギー抑制に効果があることを突き止めた。

2014年、四国乳業（東温市）と機能性食品の共同開発に着手。そして翌15年、かんきつの果皮を配合した飲むヨーグルト「Nプラスドリンクヨーグル

かんきつ果皮と牛乳成分着目

食品開発 花粉症緩和も

かんきつの果皮成分と牛乳の主要タンパク質を同時に摂取することでアレルギー抑制の効果があつたことを証明した愛媛大農学部教授の菅原卓也氏

ト」の商品化に成功した。

花粉症などアレルギー症状の緩和効果が期待されるほか、これまで廃棄処分されていた果皮の有効活用も図ることができ、研究成果として高い注目を集める。「県などの協力もあり、産学官の連携が成功に結び付いた」と喜ぶ。

商品化には愛媛大農学部の学生も携わった。市場調査や味の検討、パッケージのデザインなどを手掛け、企業が行う商品開発の一連の流れを体験。「食品会社への就職を考えている学生にとって、大きな経験になった」と意義を語る。16年度から新設された健康機能栄養科学特別コースでは食のエキスパートを養成しており、後進の指導にも力を注ぐ。

現在、Nプラスドリンクヨーグルト以外の商品化に向け、菓子メーカーと共同開発を進めている。「愛媛はかんきつ以外にも、水産物や裸麦など素材が豊富。これらを活用し、機能性食品として展開すれば、さらなるアピールにつながる」とこれからも研究に没頭していく。