

ゆずパン — 医食同源

Utilization of Immune Modulating Powders from Oita “Yuzu Orange”
to Produce a Special Bread for Reducing Allergies



九州産小麦と柚子を活用した機能性パンの商品化

【販売元】 宇佐パン粉(有) 〒872-0001 大分県宇佐市長洲 927-4

TEL 0978-38-0274 FAX 0978-38-2298 E-mail kenji@sanai-foods.co.jp URL http://www.sanai-foods.co.jp



宇佐パン粉(有) ○岩井 正久 : 「ゆずパン」の試作と上市担当、 農事組合法人農守さざれ : 高タンパク質小麦の生産
大分看護科学大学 ○市瀬孝道・吉田成一・定金香里 : 柚子果皮抽出物の抗アレルギー評価担当
大分大学工学部 ○石川雄一・信岡かおる : 機能性食品の企画と開発、柚子果皮の有効成分の分離と構造解析担当
小麦を高タンパク質化する散布剤の開発

平成24年度 経済産業省「農商工等連携事業」として認定 通巻番号8-23-53

パン用小麦ミナミノカオリを使用した冷凍パン等の商品開発と販路開拓

大分県宇佐地域のパン用小麦の産地化を図り、これを使った冷凍パンの開発と販路開拓を行う

九州でもパン用小麦を生産できる！
宇佐パン粉(有)
(農)農守さざれ

高タンパク質10~11%の小麦
宇佐平野でミナミノカオリ生産

栽培方法の改良 / 20 ha => 60 ha

国(九州)産の小麦
+
柚子の抗アレルギー能

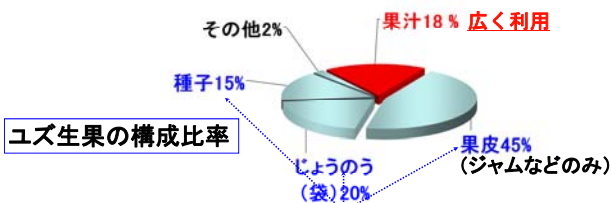
差別化ポイント

平成19、20年度 経済産業省「地域資源活用型研究開発事業」での研究データ
日田産ユズの免疫制御成分を活用したアレルギー軽減飲料の開発

1. 食品市場におけるユズの使用現況



大分県日田市つえ地区の「ユズ」は、香りの深さが特徴。

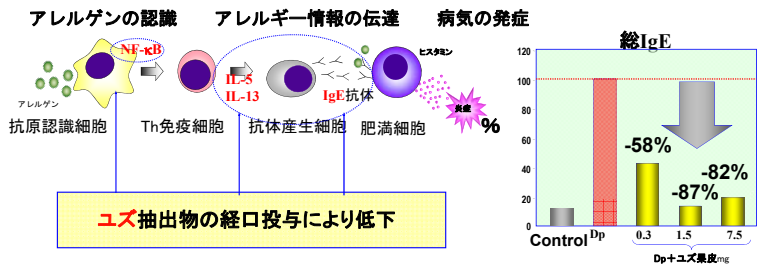


問題点

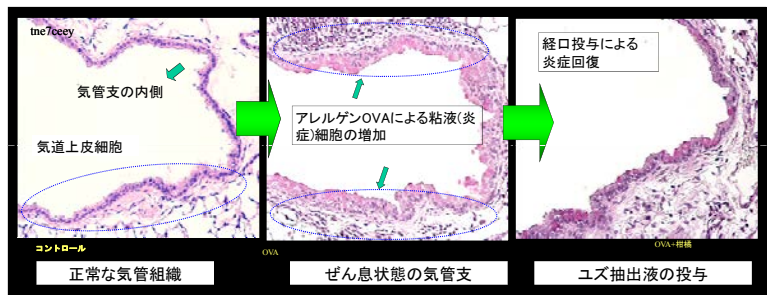
1. 有効活用されていない！
2. ユズの奪い合い(生ユズ果の高騰)
3. 高品質(食品用)な抽出物
4. 分子レベルでの免疫制御機序が未確認

2. 目的 : ユズ加工残渣を活用した既存製品の高付加価値化

ユズ果皮に含まれる免疫制御効果の実証



マウス気管支の光学顕微鏡写真—アレルギー性炎症の発現と治療



100倍 PAS(粘液細胞)染色

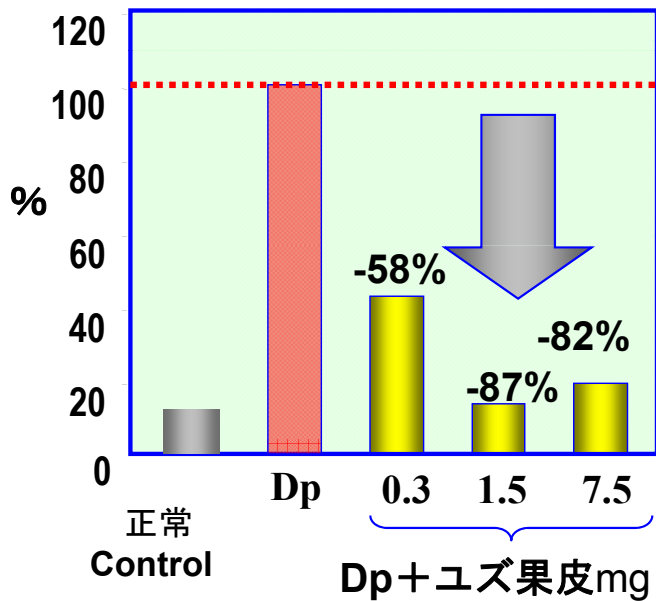
アトピー性皮膚炎 NC/Ngaマウス(♂)の耳介



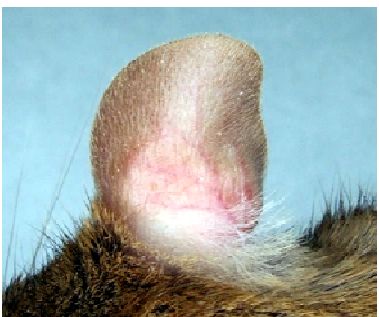
Dp (ダニ抗原) 群



血清中の総 IgE 相対量



柚子エキスの投与で
症状軽減、IgE値軽減



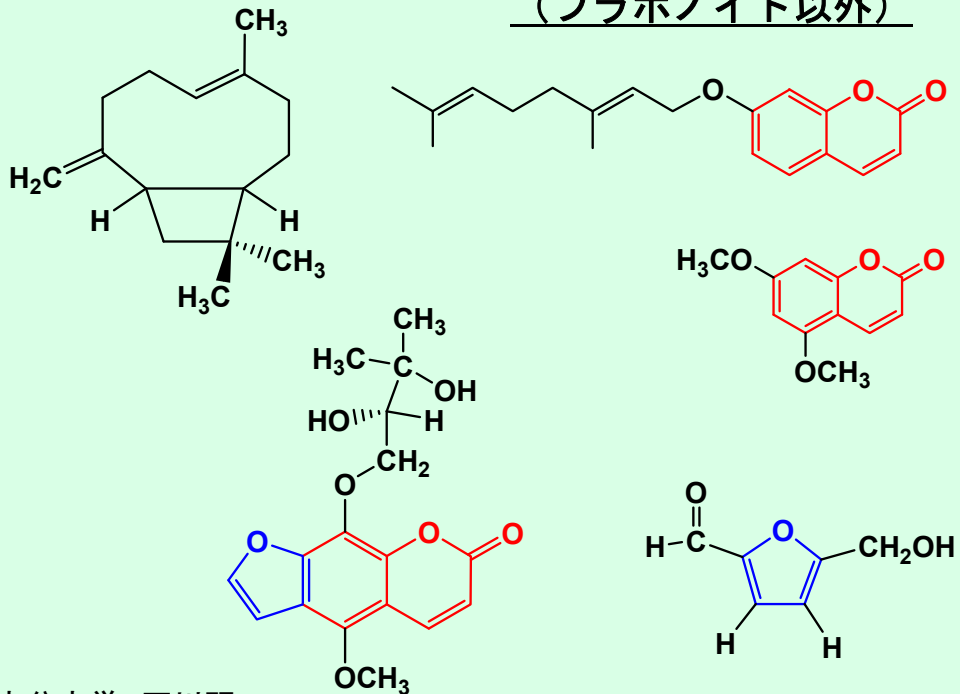
Dp + ゆずエキス 群



大分県立看護科学大学 市瀬研 (定金)

柚子果皮に含まれる保健成分の一部

(フラボノイド以外)



大分大学 石川研

「ゆずパン」の試食モニター評価

- ・首都圏の花粉症の方 (「柚子の力」の経験者)
- ・(有)良品工房 白田のりこ
- ・2011年2/23~3/11、40名

「従来法に比べて緩和されたか？」

