

ピーマンの種子を使用した食品用保存剤

技術情報

- ・特許名称:ピーマンの種子を使用した食品用保存剤
- ・特許:第4257445号
- ・出願者:宮崎県

ココがすごい!



**ピーマンの種子を利用した無味無臭で
食品の風味に影響を与えず熱にも強い
天然物系保存剤**

技術概要

成熟期に達したピーマンの種子を採取し乾燥することで抗菌性が発現します。この乾燥種子を粉砕して、水またはエタノール混合液を加えて攪拌後、抽出液のエキスを乾燥粉末化して食品用保存剤が得られます。

【特徴】

- ・食品の変質や腐敗を抑え保存性を向上させることができます。
- ・この保存剤は、食品本来の風味等を変化させることはありません。
- ・原料がピーマン種子であり、安全性や価格等において優れています。
- ・この保存剤は、100℃以上の高温で加熱しても高い抗菌性を示します。



酵母に対する抗菌効果(左:無添加、右:添加)

【応用例・活用分野等】

- ・食品用保存剤:特にカット野菜、浅漬け等に威力を発揮
- ・その他の抗菌剤

【企業へのメッセージ】

- ・ピーマン種子を使用した天然物系食品用保存剤等の製剤化を目指しています。

連絡先

機関名:宮崎県食品開発センター

所在地:宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500-2

担当部署:食品開発部

電話番号:0985-74-4311

FAX:0985-74-4488

E-mail:info@iri.pref.miyazaki.jp

HP: <http://www.iri.pref.miyazaki.jp>