

# 【食品化学新聞】

2014年9月4日号に掲載されました

マリン・サイエンス

## 柿タンニン粉末上市

### 韓国MSC社製、消臭等に

マリン・サイエンスは、韓国のMSC社が製造する柿タンニンパウダーの導入、市場開拓を始めた。製品は、タンニン含量20%以上のパーシモンエキスパウダーで、食品用途をはじめ消臭・衛生目的での化粧品や工業用途へ展開を進める。

韓国は中国に次ぎ日本を上回る柿の産地で、生食のほか皮をむいて機械乾燥し、平たく圧縮した乾燥柿菓子は高級品として人気がある。MSC社は、この乾燥柿菓子の製造工程で得られる柿ジュースから糖蜜を水抽出し

柿タンニンは江戸時代以前から柿渋として和傘の撥水や染物のほか、民間療法など広範な用途に使用されてきた。食品添加物としても清酒中のタンパク質と結合し除去するおり下げ剤として使用されている。タンニンは、抗酸化性の強いカテキンが重合したポリフェノールであり、近年は人

柿タンニンはタンニンの製造工程からタンニンを分離、濃縮し酵素で発酵処理した後、ろ過、濃縮して殺菌処理し、デキストリンを加えて(10%)、フリーズドライで粉末化した。よって柿エキス成分90%を含有する淡い茶色の粉末となっている。その他パウダーの性状は、水分10%以下、pH4.0~5.5となっている。

の健康に関しても血圧降下、抗ウイルス、抗がん作用、悪酔い防止効果などを示すことから関心が高まり、応用が活発化している。伝統的製法では、発酵・熟成に3年もの長期間を要し手間もかかり、供給に限られることから、国内でも奈良県農業センターは効率的な柿タンニンの新製法を開発して生産・利用拡大を図っている。

柿タンニンの新用途では近年特に、高齢者臭など体臭を抑えるデオドラント目的で石鹸、シャンプーなどへの利用が増え、この用途に提案する。さらに同社は多糖類メーカとして多糖類等に含まれるタンパク除去・精製にも有用とみて活用を目指す。なお同時に輸入・展開するパーシモン・シロップも洋菓子向けリキュールなどに利用が進んでおり拡販を進めている。