

# 【食品化学新聞】 2011年2月24日号 に掲載されました

## 甘柿皮から糖蜜抽出

—マリン・サイエンス—

### 「パーシモン・シロップ」発売

マリン・サイエンスは、韓国・青道盤柿の皮から抽出した甘味料である「パーシモン・シロップ」のサンプルワークを開始した。癖のない芳醇な甘味を有していることが特長で、原料は柿100%。成分は、フラクト

ース含有量50%以上・グルコース含有量が40%以上となっており、柿のフレーバーが付いた濃厚な甘味料となっている。マリン・サイエンスでは、良質な甘味を武器にメイプルシロップ代替としてパンケーキ向けに提案を凶っていくほか、飲料や伝統菓子など和洋菓子への販売を進めていく考えだ。

新製品は、韓国・MSC社が製造する柿糖蜜。水で抽出し、濃縮・ろ過を繰り返し70%程度の糖

度に仕上げている。韓国ではドライフルーツとしての用途が多く、柿皮が産業廃棄物となっていた。MSC社は、廃棄物として処理されていた甘柿の皮を原料にコクのあるパーシモン・シロップの生産を開始。すでに韓国では、伝統菓子や飲料などへの採用が進められるようになっていく。

主な用途は、和洋菓子をはじめ飲料やデザートなど、幅広い食品へ応用が可能。特に濃厚な甘味質となるため、メイプルシロップ代替としての期待が持たれている。外観は、黄金色・透明で、pHは3.5〜4.5。20kg缶からの販売を予定している。