

「ポテ味」

澱粉工場排水から分離したポテトペプチド

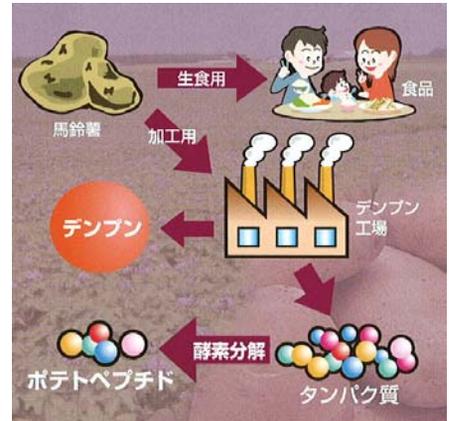
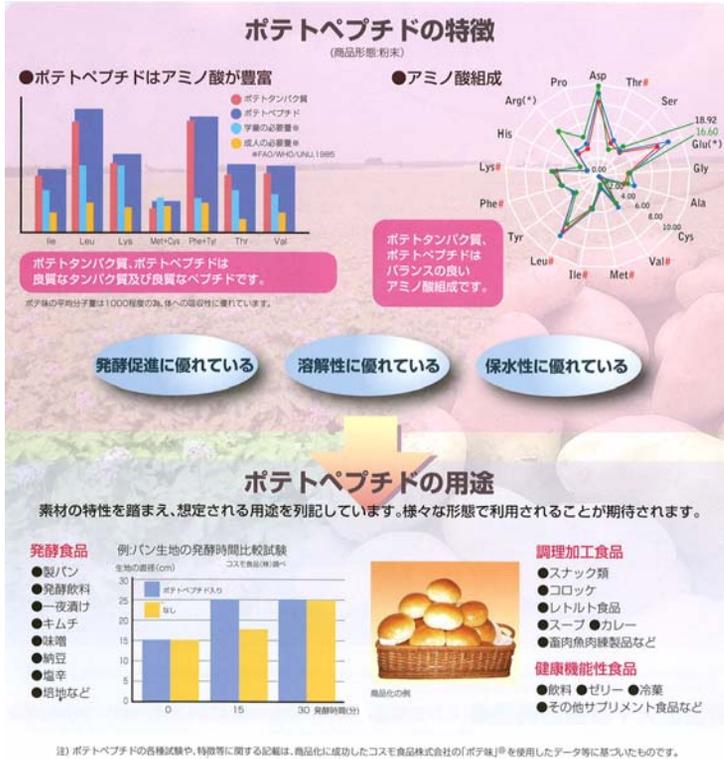
帯広畜産大学食品科学研究部門 教授 福島 道広

連絡先 E-mail: fukushim@obihiro.ac.jp Tel:0155-49-5557

キーワード:ポテ味、ポテトペプチド、澱粉工場

概要 ポテ味は澱粉工場から排出される未利用残渣物のタンパク質から酵素分解により生産されたポテトペプチドである。このペプチドには動物実験において脂質代謝改善効果、腸内環境改善効果などが確認されており、「ポテ味」の名称で販売されている。

シーズの特徴



これまでの活用事例・技術移転

調理加工品（スナック類、コロッケ、製パン、レトルト食品など）や健康機能性食品（飲料、ゼリー、その他サプリメントなど）に活用されている。

研究者からのメッセージ

ポテ味は健康機能性や加工特性に優れている食品素材です。

参考情報: 特願2006-125676、特願2006-125677、Fukushima et al. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 72(4), 943-950, 2008. 他4編、販売:コスモ食品株式会社 東京都中央区日本橋小伝馬12-2、Tel:03-3249-0390 Fax:03-3666-2165

問い合わせ先:帯広畜産大学地域連携推進センター E-mail:crcenter@obihiro.ac.jp, Tel:0155-49-5771