

青汁残渣から食品素材

青汁の原料となるケールはビタミンやミネラルを豊富に含んでおり、搾汁した残渣もその栄養成分は遜色ありません。青汁残渣の有効利用を目的に、ペーストや粉末等の食品素材を開発しました。

青汁残渣

青汁残渣はビタミンやミネラルが豊富に含まれており、様々な機能性も併せ持っています。



粉末



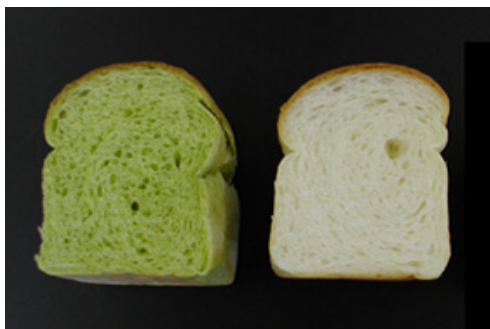
アルミニウム素材の包装をして冷蔵庫に入れると、6ヶ月間品質を保持できます。

ペースト



80℃、10分間の殺菌をし、冷蔵庫中で2週間品質を保持できます。

加工品



ゴボウ並みの食物繊維を含むケール食パン



カロテンを含む緑色の鮮やかなケール大福

青汁副産物有効利用技術研究

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 松長 崇