

カクタス果汁、採用相次ぐ

サボテンの赤い抗酸化機能に脚光

リバー食品

サボテンの赤い果実。食品の輸出入を行うカクタスフルーツ。果

リバー食品（東京都中央区、03・5623・

1491）はこのほど、カクタス果実の赤く透明な濃縮果汁の本格供給を

開始した。すでに森永乳業の「赤いアロエヨーグルト」やサントリーの飲料など大手メーカーによる採用が相次いでいる。

これまで透明な濃縮果汁はなかったことから品質面でも評価は高く、赤い色素ベタレインの機能性

研究も進展するなど話題性も豊富。すでに安全性も確認しており、今夏から、飲料、アルコール、乳業などの各分野で続々商品化される見通しだ。

製品はカクタス濃縮果汁（Brix36%以上Brix48）、スプレッドライパウダー（果汁60%）。濃縮果汁は透明で鮮やかな赤色を呈す。カクタス果実はフアイバー分が多いことから加工が困難で、これまでジュレタイプはあったが、クリアな濃縮果汁はなかった。

また、製品の安全性を確保するためにさまざまな試験を実施。成分分析のほかアレルギー物質検査、475種残留農薬検査、雌雄ラットによる急性毒性試験、変異原性試験などから安全性を確認している。これらの安全性データの充実ぶりが大手食品メーカーの信頼獲

得につながり、各商品に採用されている模様である。

カクタスフルーツとは、食用ウチワサボテンの果実。メキシコやアメリカ南部に生じ、古くから食されてきた。レモン大の鮮やかな赤色の果肉は各種アミノ酸が豊富

薬食審を開催へ

厚生省の薬事・食品衛生審議会は21日、東京・新橋の航空会館で開催する。今回の議題は①食品添加物の指定の可否について②食品中の農薬・動物用医薬品の残留基準設定について③ガラス製、

特にプロリン、グルタミン酸を多く含む。赤い色素は、強力な抗酸化作用を有するベタレイン色素。同社は日本大学生物資源科学部の有賀豊彦教授に委託し、ベタレイン色素をはじめカクタス果汁の機能性研究を進めている（フーズスタイル3月号に論文掲載）。

カクタス果汁は食品、飲料、健康食品、化粧品、バイオなど多岐分野にまで応用が期待される大型天然素材として今後の展開が注目される。

陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装の規格の改正について④アレルギー物質を含む食品に関する表示についてである。アレルギー物質については、すでにカニ、エビの表示が2010年春から義務付けられる。