



## pHメーターのご紹介

pHは、食品の品質保持や性質に大きな影響を与える要因の1つです。今回はpHを測定できる装置と、pHによって色が変化する特徴的な色素を使った商品開発事例をご紹介します。

### pHとは？

pHとは**水素イオン濃度**のことで、液が酸性か、中性か、アルカリ性かを判断する指標です。水素イオン濃度が高いほどpHの値は小さくなります。水素イオンは酸味刺激をもたらすため、水素イオン濃度が高い（＝酸性）食品は**すっぱく感じます**。食品の原材料名に「pH調整剤」と表示されているものを見かけたことはありませんか？商品の保存性や、食感や色などを向上させるための手段の1つとしてpHの調整を行います。

### pHの測定方法

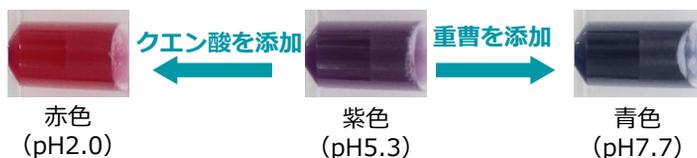
pHを測定できる装置として、「pHメーター」をご紹介します。弊所で所有しているpHメーター(コンパクトpHメーター LAQUAtwin, HORIBA製)は測定部に液体を数mL滴下し、ボタンを押して数秒待つだけでpHを測定することが可能です。



コンパクトpHメーター  
LAQUAtwin (HORIBA製)

### pHによって色が変わる色素

ナスやブルーベリーなどの鮮やかな紫色のもとである**アントシアニン**は、pHによって色が変化する特徴的な天然色素の1つです。



研究所では、ナスのアントシアニンを抽出する研究やアントシアニンの色調変化に着目した研究を行っております。興味のある方は、お気軽に下記までご連絡ください。

- ・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは、食と農の研究部 **食品グループ (072-979-7063)** まで。

#### <技術支援制度詳細>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索