



アントシアニンってなに？

身近な天然色素のご紹介

環農水研では、大阪特産の農林水産物や加工食品等の高品質化や保存性向上に関する研究開発を行っています。食品技術ニュース第80号では、大阪特産品である水ナスや大阪ナスの美しい紫色を生み出す色素であるアントシアニンについて情報をお届けします。

アントシアニンは熱や光に弱く、変色しやすいため取り扱いの難しい色素ではありますが、美しい赤色や紫色を発色すること、水溶性であり食品製造に適していること、抗酸化作用などの機能性をもつ天然由来の色素であることから食品に広く用いられています。

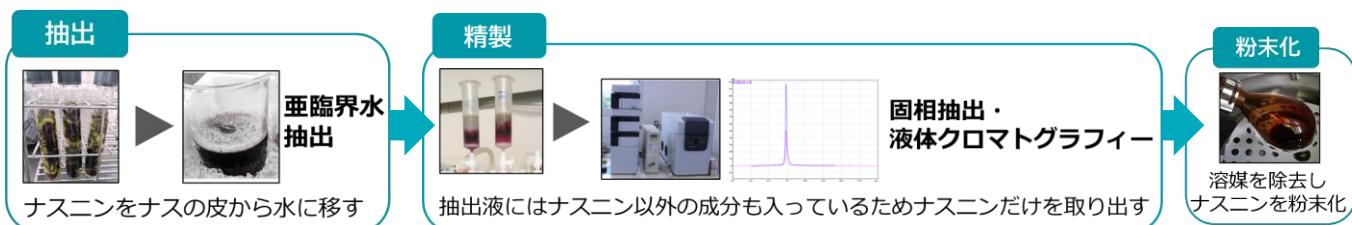
アントシアニンはpHが変化すると色が変化する性質があります。

例えば、ナスから抽出したアントシアニンのpHを変化させると酸性（pH2.0）で赤色、弱酸性（pH5.3）で紫色、中性（pH7.7）で青色に発色します。



また、アントシアニンにはさまざまな種類が存在し、ナスにはナスニンというアントシアニンが含まれています。環農水研では、これまでに天然色素としての利用事例がほとんどなかったナスニンについて掘り下げて研究することで、食品加工への新たな利用技術の開発に取り組みました。

以下の図のとおり、有機溶媒や酸を使わない環境にやさしい抽出技術として「亜臨界水抽出」を応用することで、ナスニンの抽出・精製手法を確立しました。現在、精製したナスニンの特性を調査し、新たな活用方法を検討しています。



本技術にご興味のある事業者様がいらっしゃいましたら
お気軽に下記お問い合わせ先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.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索

