

<p>岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録</p>		<p>(実施日) 平成16年10月27日(水)</p>
<p>(テーマ名) 多機能製新規ペリーの産地化技術の確立と新加工品の開発 (中間評価)</p>		
委員	質問・意見	回答
B委員	グミとオビルピーハの成分的な違いは？	一番の違いは脂質含量が高いこと。乾物で10%程度含まれている。存在部位は果肉部分と種子。
	ナタネ油とオビルピーハの脂質組成は似ているのでは？差別化は？	まだ詳しくは分かっていないが、共役リノール酸などの機能性脂肪酸が含まれていればおもしろいと思う。
E委員	(コメント) オイルが少ない品種などもあれば面白い。成分的に見ても抗酸化性が高く面白い素材だと思う。	
	生の果実の味は？	酸味が強く、おいしいとは言えない。
	ロシアでは加工品などは売れているのか？	家庭に必ず一つは製品があるくらい普及している。
C委員	欲しい人に頒布しているのか？	中国産のサージは種苗会社が苗を販売している。オビルピーハは現在のところ頒布は出来ない。
D委員	競合する生産地もあるようなので、出来るだけ急いだほうが良いのでは？	生産量がまだ少ないため試験内容が制限されている。栽培サイドと協力して進めていきたい。