

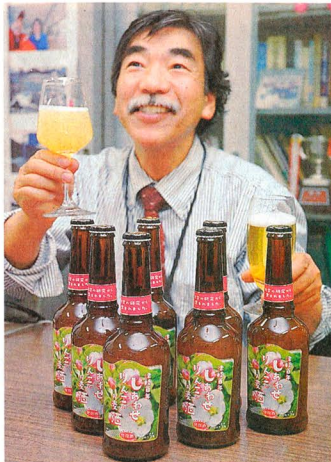
リンゴペクチン入り

新たな発泡酒開発

弘大・城田准教授

弘前大学農学生命科学部の城田安准教授(64)は、リンゴの発泡酒「津軽百年しあわせりんごのお麦酒(さけ)」を開発し25日、発表した。城田准教授は2009年にもりんご未熟果実を使った発泡酒を開発したが、今回はさらにリンゴペクチンを加え、アルコール度数を抑えて飲みやすくした。発泡酒は30日から東京都の新宿高島屋で開かれる「大学は美味(おい)しい!!フェア」に出品する。
(大友麻紗子)

城田准教授は08年「ユラルキラー細胞活性化の効果が期待できる「アップル・ブリュー」を25%含むことで、がジュース「医果同源」を製作した。今回は、医果同源にリンゴを攻撃するナチを開発。09年に医果同



新たに開発したリンゴ発泡酒について説明する城田准教授

源を原料にした発泡酒「アップル・ブリュー」を原料にした発泡酒を開発した。アルコール度数は3%に抑えた。

城田准教授は「リンゴペクチンは体内からセシウムの排出を促すと言われており、福島第一原発の事故で被災した人にも届けたい」と話した。

発泡酒は300ミリ入り881円。医果同源りんご機能研究所のホームページ(<http://www.ikadose.n.co.jp>)で注文で

きるほか、県内では30日から青森市のAIF ACTORY(エー・ファクトリー)や弘前市の津軽潘ねがた村などで販売する。

