

# 奄美新聞

AMAMI-SHIMBUN

奄美新聞社  
1959年(昭和34年)8月5日第三種郵便物認可

11月16日 火曜日

旧暦10月11日 2010年(平成22年)

日刊/第17263号

## 黒糖もろみ酢に 大腸がん抑制効果

### 開運酒造 商品 焼酎粕の可能性広がる

独立行政法人酒類研究所はこのほど、「黒糖焼酎粕が大腸がん細胞の増殖抑制効果がある」という研究成果を発表した。効果の確認を受け、黒糖焼酎粕に関して同研究所と共同研究を行ってきた奄美開運酒造(渡博文社長)では今後、黒糖焼酎粕を原料とした商品に「大腸がん抑制効果」のPRを盛り込み、製造・販売の強化を図ることも、同原料を応用した製品のさらなる企画開発も視野に入れている。

### 応用製品の企画開発視野

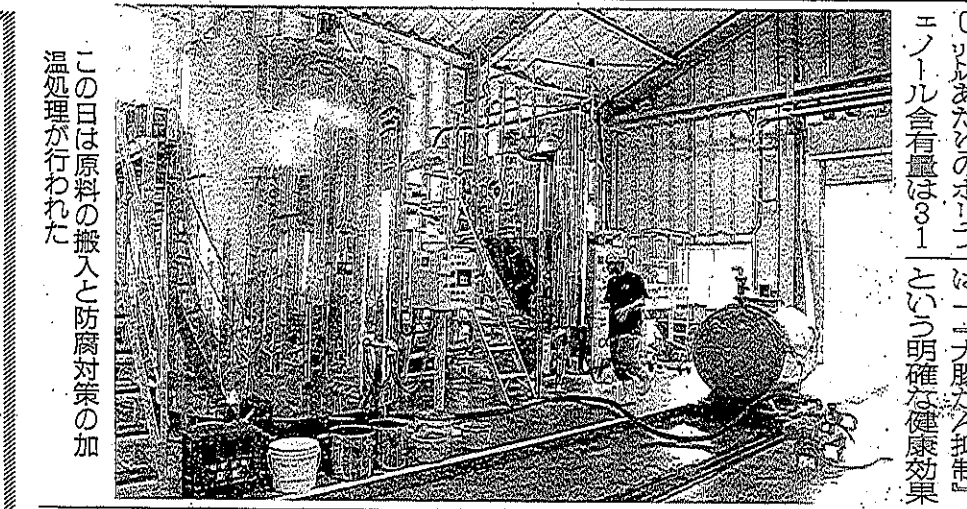
今回大腸がん細胞抑制製造時に出来る「焼酎粕」は、黒糖焼酎粕もろみ酢。粘性が高く除去処理が困難な黒糖焼酎もろみ酢。黒糖焼酎由来のポリフェノール濃縮液にも同様の効果が見られたことから、「黒糖焼酎粕着色物質のポリフェノールが重要な役割を果たしていると考えられる」としている。

製造工程は①焼酎もろみ酢を蒸留、焼酎アルコールを取り出す②蒸留された残液(粕)をさらに固液分離③過処理した液体に黒糖・クエン酸(調整用)を加え調味④調整後にさらに複数回の過ろ過⑤雑菌処理のため85度に加温、その状態のまま瓶詰する。

黒糖焼酎粕は黒糖焼酎もろみ酢・純美酢を製造する。その状態のまま瓶詰する。



今後のPR効果が期待される奄美開運酒造「奄美もろみ酢・純美酢」



この日は原料の搬入と防腐対策の加温処理が行われた

が証明され、今後の商品PRの柱となる。焼酎粕が全国的に失速する中、再評価の一つのきっかけとなり、売上増で販路拡大や設備投資につなげられれば」と期待を込めた。

に充填され、ラベル・箱詰めなどを経て完成する。①～④まで約4日間の日程。月1～2回の生産ペースで、1回あたり900リットル瓶で約3千本、年間で約4万本が製造されるといふ。

同社の杉元直工場長は「大腸がん抑制」という明確な健康効果