

シーズ技術名

低温焙煎によるコーヒー豆飲料の開発

低温焙煎によりクロロゲン酸の分解を抑えた新しい飲料を開発

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概 要	低温焙煎によりクロロゲン酸の分解を抑えながら、香ばしさを付与した新しい飲料を開発した。
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	コーヒー豆の一般的な焙煎温度では、機能性成分であるクロロゲン酸が分解される。そのため、コーヒー生豆を、より低い温度帯で焙煎加工することにより、クロロゲン酸の分解を抑える製法を確立した。開発された飲料は、味に關与する糖類や遊離アミノ酸を一般的なコーヒー豆より多く含み、ピラジン類の生成により焙煎による香ばしさも付与されている特長がある。
	本技術の 有用性	一般的なコーヒーとは異なる新しい飲料であるため、普段コーヒーを飲まない人も、コーヒー豆由来の成分を摂取することが可能である。ストレートでの飲用の他、茶葉やハーブとのブレンドにも適している。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>「DARK O CHER」</p>
適用可能製品		飲料
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	日渡 美世 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 分析加工技術室 主任研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 無

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2023年1月12日