

冷涼感を有する県産の香り探索と新規アロマ製品の開発 —柑橘ダイダイの香りに含まれる冷涼成分—

[背景・目的]

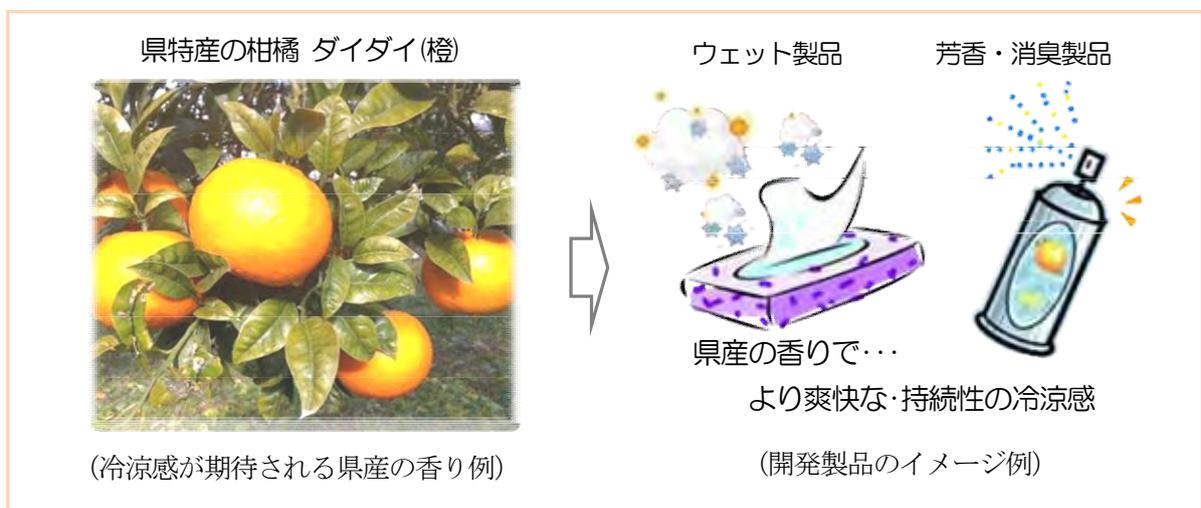
植物から得られる天然の香りに対して、健康や美容等への有用な作用が期待されています。最近では、天然の香りに冷涼感を生じさせる新しい成分も見出されはじめ、冷涼化剤や飲料等に活用されてきています。一方、静岡県には、多岐に亘る農産物をはじめ、香りの活用が期待できる植物資源が豊富にあります。

そこで本研究では、冷涼感を有する県産の香り成分を見出し、これらを活用した新しいアロマ製品の開発を目指します。

[これまでに得られた成果]

静岡県の特産柑橘ダイダイの果皮油（アロマオイル）の香りに、細胞試験によって、冷涼感に関わるヒト受容体への作用活性を見出しました。更に、匂い嗅ぎガスクロマトグラフを用いて冷涼感の作用成分の絞り込みを行ったところ、冷涼化剤に適した特性が期待できる香り成分を見出しました。

今後は、これまでに見出された香り成分の素材化、これらを活用したアロマ製品の試作およびヒト試験による効果測定を行う予定です。



[期待される効果・技術移転の計画]

地域の機能香(冷涼感を有する香り素材)を活かして、新しいコンセプトの一連の県産アロマ製品を、県内企業と共同で提案していく予定です。

香りを活用した様々な製品群、雑貨や化粧品・空調剤(器)・食品等の開発によって、静岡産と銘打った製品・サービスが県内外に発信されることが期待されます。

※本研究は JSPS 科研費 JP15K12312 の助成を受けたものです。