

## 醗酵グアバの開発

### 背景

(株)琉球バイオリソース開発はウコン等の県産素材に独自の発酵技術を用いた商品を開発・販売している会社で、新たにグアバを使った商品の開発に取り組んでいました。同じころ沖縄県は県内企業の技術力、マーケティング力、市場競争力の強化を図る目的で、新規製品化研究開発コーディネート事業を立ち上げており、その一環として(株)琉球バイオリソース開発と共同研究を行うこととなりました。

### 内容

連携機関として、産学官（(株)琉球バイオリソース開発、琉球大学、名古屋大学、食品総合研究所および工業技術センター）の研究体制を整えました。

グアバの渋みやえぐみ改善には、(株)琉球バイオリソース開発の有する発酵技術を用いました。また、各種活性試験や動物試験等を行い、機能性を評価しました。



### 成果

付加価値を有する発酵グアバの商品開発に成功しました。現在「発酵グアバ茶」「発酵グアバ粒」として販売されています。