

高リコピン金時ニンジン

Statistics MRC（市場調査会社）によると、**リコピン**の世界市場は2024年に1億4260万ドル（209億6220万円）を占め、2030年には2億1890万ドル（409億9830万円）（2024年比1.54）に達すると予測されています（1ドル=147円）。

リコピンはトマト、スイカなど赤い果物・野菜に含まれる強力な抗酸化物質であり、その潜在的な健康上の利点のため注目を集めています。 ところで・・・

ブランド京野菜の**金時ニンジン**

の**リコピン**含有率は、他の野菜より
卓越して高いのを御存じですか？



<https://www.toka-osaka.co.jp/>

リコピン含量を高めた**金時ニンジン**京都府選抜系統

6-56 の場合⇒**12**(mg/100gFW) （トマト：4.2～8.5）



図1. 試作した一次加工品（左からピューレ、ペースト、粉末、濃縮エキス）

トマトに替わる**金時ニンジン**の機能性成分**リコピン**の利用した
新商品開発は、大きなビジネスチャンスになるかもしれません。



京都府生物資源研究センターでは、従来の**金時ニンジン**より栽培しやすく、生産性の高い、**高リコピンニンジン新品種**の育成を行っています。

京都府生物資源研究センター応用研究部

星野科学株式会社

金時ニンジンペースト

<特徴>

- ・ 京都府農林水産技術センターからの依頼開発
- ・ 高リコピン品種の金時ニンジンを使用
- ・ 皮ごと丸ごとペースト化することで、
風味・栄養が優れている
- ・ 栄養成分の損失が少ない方法で濃縮、
リコピン含有量を高めてある

<想定利用先>

- ・ リコピンを濃縮したペーストは、スムージー原料として利用、
また、パルプ調整して繊維質を減らしたものは、
チョコレートやアイスなどの加工品に利用

