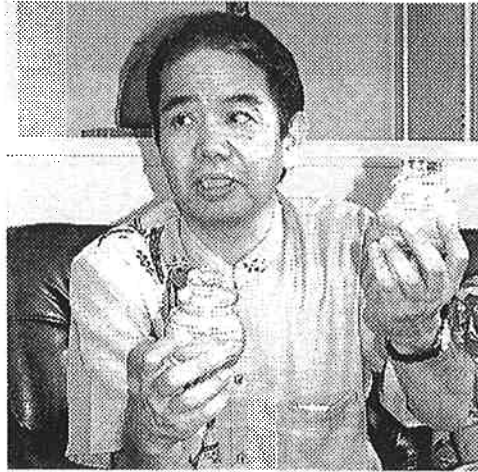


「もろみ酢」粉末化で特許

健康食品の企画会社、クレイ沖繩(那覇市、伊波真徳社長)は15日、泡盛の副産物で



もろみ酢の特徴を説明する
渡嘉敷哲専務

ある「もろみ酢」の粉末化について特許を取得したと発表しました。もろみ酢は多数のアミノ酸とクエン酸を含んでおり、粉末にすることで加工食品の原料に利用できるという。特許取得を機に販売拡大を目指す。

会社によると、もろみ酢にはアミノ酸が18種類含まれ、米酢や黒酢にはないクエン酸も含まれている。もろみ酢は飲料として販売されている

クレイ沖繩 加工食品の原料に活用

が、多くは廃棄されている。同社はもろみ酢を食品の原料に使いやすくするため、4年前に粉末化に成功。製法を特許申請していた。

同社は現在、健康食品メーカーなどに粉末を1キロ5500円で販売している。特許取得を機に一般の食品メーカーにも、もろみ酢の粉末を使った商品の開発を提案していく。

具体的にはポークランチョンミート、そば、アイスクリーム、みそなどへの利用が可能だという。