



高オレイン酸落花生

オーストラリアで近々発売される、高オレイン酸落花生の第 1 号、S095R の開発が PCA の商品開発プロセスの中心です。

高オレイン酸落花生は自然交配品種で、オリーブ油に似た遊離脂肪酸組成を特長としています。優れた安定性と、より望ましい遊離脂肪酸組成により、これらの品種は貯蔵寿命が長く、優れた品質を発揮します。その結果、高オレイン酸落花生はオーストラリア内外の市場で原動力になることが予想されており、既にオーストラリア、日本およびヨーロッパの市場から、相当な関心が寄せられています。

PCA はオーストラリア唯一の高オレイン酸落花生生産者で、グローバル市場においても、物流管理に支えられ、100% の純正さを保証できる唯一の生産者であります。

PCA は、高オレイン酸匍匐枝種を補うバージニアタイプの高オレイン酸種を 2 種確保することにより、交配プログラムを更に開発しました。PCA は、クイーンズランド州第一次産業省の開発によるオーストラリア初の高オレイン酸種であるミドルトンとウィーラーの種苗権を確保しました。これらはいずれも 2006 年より販売されます。

PCA では、2007 年までに収穫の 100%が高オレイン酸種になると予測しています。これには、バージニアタイプ、匍匐枝種、スパニッシュタイプが含まれます。

では、高オレイン酸落花生は普通の落花生とどのように異なっているのでしょうか。

タイプ	遊離脂肪酸組成 ** %			
	オレイン酸 (単不飽和脂肪)	リノール酸 (多価不飽和脂肪)	パルミチン酸 (飽和脂肪)	貯蔵寿命 * 25°Cでの日数
通常種	55	24.9	9	32
高オレイン酸種	75 以上	2.9	6	360

* 過酸化物価 20meq/kg 以上 - 酸敗度測定

** 平均

高オレイン酸落花生は健康に良く、優れた風味を持つだけでなく、それらを製品に使用する食品メーカーにも大きな利点をもたらします。

- 貯蔵寿命が長い
- 製品パフォーマンスの向上
- 輸出機会
- 梱包コストの削減
- 歯ごたえの良さ (カリカリ感)
- 風味の良さと風味の安定性
- 消費者保護

PCA ではオーストラリア内外の市場向けに高オレイン酸商標を開発しました。PCA は、キーカスタマーと提携し、消費者に対しこの商標を促進しています。

ホームページ: <http://www.pca.com.au>

Eメール: peanuts@pca.com.au

電話: +61 (7) 41626311



オーストラリアの落花生業界で 80 年以上にわたりリーダーの地位を保持