

雑穀類によってギャバをさらにUP！

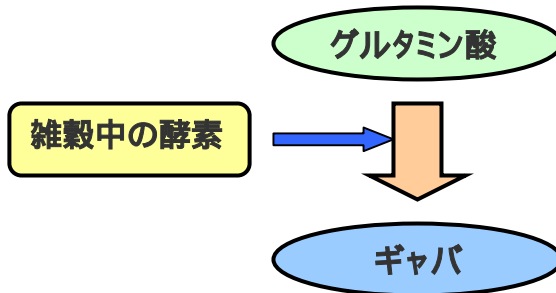
雑穀類(アマランサス、キヌア、モチキビ)に、発芽処理やグルタミン酸溶液への浸漬処理を行い、高血圧予防等の機能を持つギャバ(γ-アミノ酪酸)を増やすことができました。

発芽処理



発芽をきっかけとして、ギャバ生成酵素が活動開始

浸漬処理



発芽処理・浸漬処理によるギャバの生成

	無処理	発芽処理	浸漬処理
アマランサス	2	9	280
キヌア	6	24	19
モチキビ	1	-	24

(mg / 100g)

今年度、アマランサスの有するギャバ生成能を利用し、パン・菓子類の加工時における機能性成分(ギャバ)富化技術について、試験を実施します。

- ヘルシーシリアル加工利用技術研究 - (H16~17年度)
 担当者: 愛媛県工業技術センター 主任研究員 菅 忠明