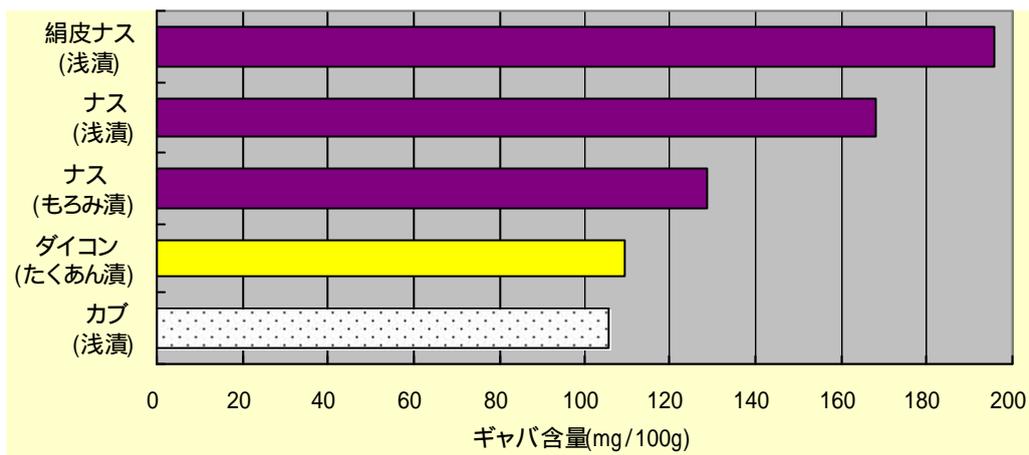


野菜加工品の「ギャバ」を増やします

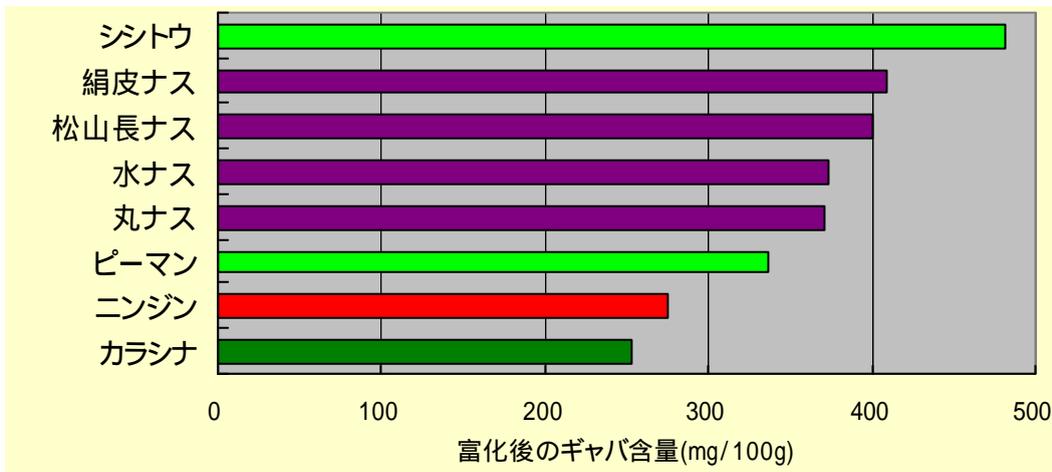
機能性成分・ギャバ(- アミノ酪酸)を、野菜が持つ酵素で富化する技術の開発を行っています。

そこで、先ず、市販漬物中のギャバ含量について調査しました。

次に、モデル試験を行い、ギャバ生成能の高い野菜を選抜しました。



ギャバ含量の高い漬物 (ギャバ含量 100mg/100g 以上)



ギャバ生成能の高い野菜 (富化後ギャバ含量 250mg/100g 以上)

【モデル試験】 グルタミン酸ナトリウム 1%添加

今年度は、選抜したギャバ生成能の高い野菜を用いて、ギャバ含量の高い加工品の開発を目指します。

野菜加工品ギャバ富化技術開発研究 (H18~19年度)

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 大野 一仁