



機能性を向上した食品の製法開発事例（水なす）

環農水研では、水なすが元々含有しているGABA合成酵素（GAD）の反応を利用した、「GABA高含有 水なすペースト」製法を開発しました。このペーストは食品素材として様々な食品の製造に利用できます。

水なすGABA配合発酵だしの開発支援

機能性が注目されるGABAはアミノ酸の一種で、なす科野菜に多く含まれ、植物内のGADでグルタミン酸から作られることが報告されています。また、なす科はGAD活性が高いことが知られています。そこで、これらの知見を活かして、主原料の水なすにグルタミン酸を添加し、条件を整えることでGABAを一晩で約100倍に増加させることができました。

この製法技術を共同研究先の（株）舞昆のこうはらが実用化し、自社の発酵昆布だしに配合した「GABA入り発酵昆布だし」を開発し商品化しました。



なお、この「GABA高含有 水なすペースト」の原料には、生鮮出荷現場で発生する規格外水なすも同等に利用できることを確認しました。本商品は、規格外品を利用することで、『SDGs 目標12. つくる責任 つかう責任』に貢献しています。

12 つくる責任
つかう責任

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、
食と農の研究部 **食品グループ（072-979-7063）** まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索