

大阪産(もん)農水産物の機能性関与成分の研究 ～大阪産(もん)は、健康にも貢献～

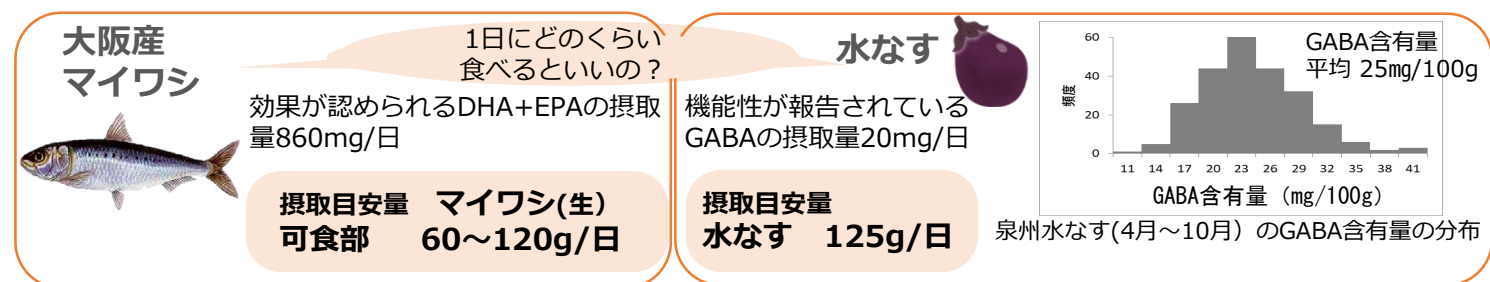
食と農の研究部 食品グループ

■目的と事業内容

- ・大阪産(もん)農水産物には健康を支える機能が
あることを消費者へアピールし、大阪産(もん)の良さを
知ってもらうことで購買意欲を喚起します。
- ・商品に付加価値を付け有利に販売するために、
大阪産(もん)農水産物の機能性関与成分を調査します。
- ・生鮮販売や漬物に使用できない規格外品は加工品とし、
機能性を謳える商品に生まれ変わる研究をします。

■結果の概要

(1) 大阪産マイワシ、泉州水なすの機能性関与成分調査 (令和3年～4年で調査)



(2) 家庭でできるGABA増しレシピの開発と公開 (大阪成蹊大学、一般社団法人味付けアドバイザー協会とレシピ開発)

GABA増しレシピ

調理で
GABAが増える研究

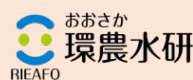
調味料
反応時間



共同開発したレシピのカード
(左) 大阪成蹊大 (右) 味付けアドバイザー協会

レシピ公開！

レシピカード JA直売所



YouTube cookpad

(3) 水なすの規格外品を利用したGABA高含有水なすペーストの技術確立と商品開発

GABA高含有 水なすペースト

果皮につやのない
規格外水なす



GABAが増える研究

GABA含有量 **約100倍！**

GAD
(グルタミン酸脱炭素酵素)

グルタミン酸
ナトリウム

pH調整



ペースト化・条件の最適化

商品化へ！研究成果の普及

GABA高含有水なすペースト入り
商品開発を支援！



(株) 舞昆のこうはらと共同開発

■今後の方向性

機能性だけでなく、「健康」に注目した加工品開発や、
家庭でも行える食べ方(レシピ)の開発も行い、新しい価値を
生み出す研究を行うことで、大阪産(もん)の魅力を周知する
ことに貢献します。

