



「GABA高含有トマトソース」の紹介 (技術移転促進プログラム)

「技術移転促進プログラム」とは、環農水研で開発された食品関連技術を効果的かつ効率的に普及させることを目的として、商品化を実施する府内の食品関連事業者等に技術を移転する制度です。

今回は、そのプログラムにあります「GABA高含有トマトソース」についてご紹介します。(GABA: アミノ酸の一種で、高めの血圧の低下、一時的な精神的ストレスや疲労感の低減等の効果が報告されています。)

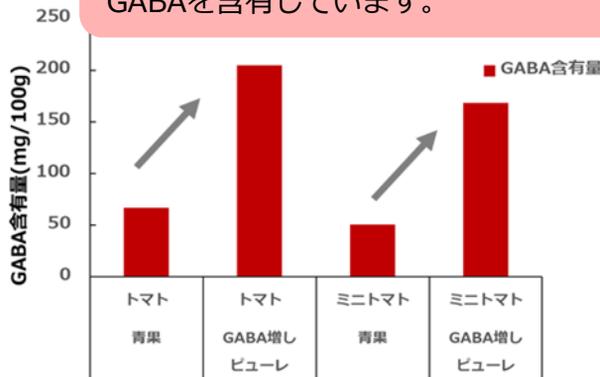
トマト果実中にあるグルタミン酸とグルタミン酸脱炭酸酵素 (Glutamic Acid Decarboxylase, 以下「GAD」という) の作用により、GABAと二酸化炭素が生成されます。この反応を利用して、ミキサーにかけたトマトやミニトマトにGADの基質となるグルタミン酸ナトリウムとpH調整剤を添加することで、機能性を高めた食品素材 (GABA含有量を高めたトマトピューレ) を開発しました。またそれを使った「GABA高含有トマトソース」を作りました。

機能性を高めた食品素材のトマトピューレと青果トマトを混合し、1食で約100mgのGABAが摂取できるGABA高含有トマトソースを製造しました。

規格外などの未利用トマトやミニトマトも利用できます!



機能性を高めた食品素材のトマト・ミニトマトピューレは青果の約3倍のGABAを含有しています。



GABA高含有トマトソース



GABA100mgを経口摂取により、リラクゼーション効果や睡眠の質が改善される報告があります。(健康な成人の場合)※

※堀江ら:化学と生物,57(4),207-212(2019)
GABAの生産技術の確立と高機能性食品の市場開発

・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.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索