

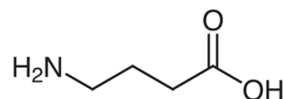
「GABA高含有水なすペースト」の紹介 (技術移転促進プログラム)

「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に移転する制度です。今号では「GABA高含有水なすペースト」についてご紹介します。

大阪の特産物である水なすには機能性成分の**GABA**が多く含まれています。

機能性成分 γ -アミノ酪酸 (GABA)

- ▶ 事務的作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する機能
- ▶ 高めの血圧を下げる機能



ペースト化した水なすにグルタミン酸とpH調整剤を添加して反応させることにより**GABA含有量を50倍以上に増加させる技術を開発**しています！



グルタミン酸添加
pH調整



原料には水なす規格外品を用いることも可能！

GABA高含有
水なすペースト

商品にペーストを加えるだけで気軽に
GABA含有商品の開発ができます！
(例：ドレッシングなど)

環農水研の食品カッターミキサーを使ってペーストの小ロット試作や、技術移転促進プログラムの活用により製法を環農水研で実際に見学・習得いただくことが可能です。



★技術移転促進プログラムで移転可能な技術一覧はこちら★

<https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/program.html>

- ・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

