

“GABA富化米の利用用途拡大を目指して” 酵母のGABA(γ-アミノ酪酸) 資化抑制方法の開発

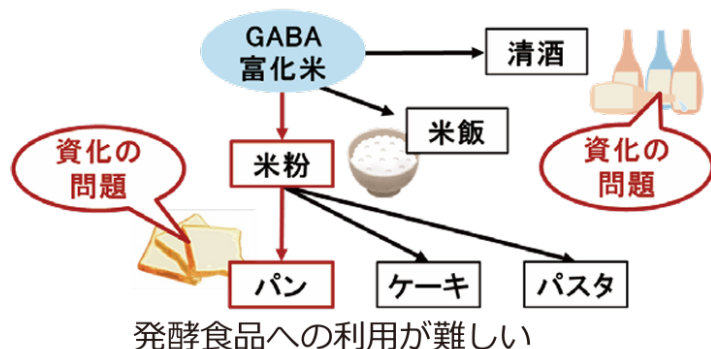
岐阜大学 応用生物科学部 准教授 勝野 那嘉子

アピールポイント

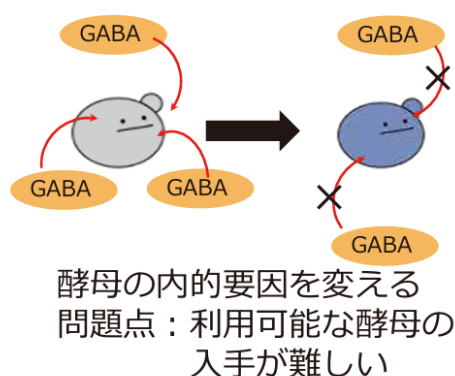
GABA富化米粉をパンの製造に用いると、発酵時に酵母がGABAを資化するため、GABA含量が低減してしまうことが課題でした。酵母の外的な要因を変えることで、簡便にGABA資化を抑制するだけでなく、製パン時のGABA富化にも成功しました。

研究内容

GABA富化米の利用用途と課題

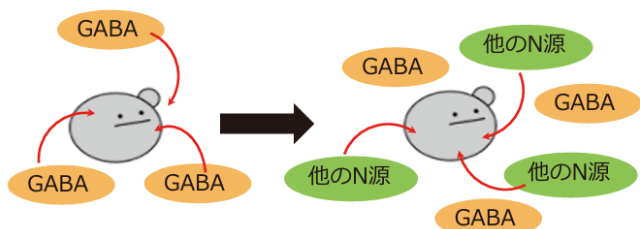


既存の解決方法



目的：製パンにおける新規GABA資化抑制方法を見出す

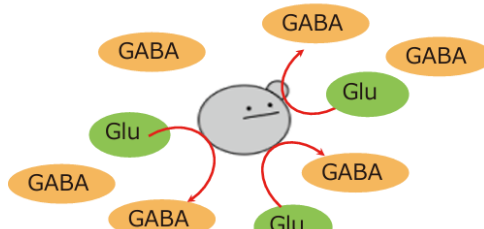
新規GABA資化抑制法



GABAよりも優先して窒素代謝に利用できるN源を製パン材料に添加し、酵母のGABA資化抑制を試みた

利点：簡便、安全性が高い

結果



- いくつかのアミノ酸にGABA資化抑制効果が認められた
- グルタミン酸やNH₄Clを用いることで製パン時にGABA富化も可能

本件に関する詳しい
お問合せはこちら >>