

マイクロ野菜のGABAを富化(含量増加)する技術を開発 食品科学研究所

日時 令和6年1月17日(水) 13:30~14:30

場所 県庁3階 会議室304

(発表の内容)

マイクロ野菜とは発芽後2週間程度の成長初期段階で収穫した幼野菜のことで、成熟した野菜と比較して健康成分が豊富に含まれ、人気となっています。近年、料理の付け合わせへの利用など需要が高まっていることから今後県内外から新規参入の可能性があります。他社との差別化を図る技術開発が課題になると考えられます。

食品科学研究所では、マイクロ野菜の保健機能食品※1としての魅力を追求すべく、(有)甘原ええのお(多治見市)と共同研究を行いました。同社において栽培された28種のマイクロ野菜を分析し、GABA※2とその前駆体であるグルタミン酸に注目して、これらを多く含有し商品性の高いセルフィーユ(英名:チャービル)※3を選抜しました。更にセルフィーユのマイクロ野菜を、高濃度の炭酸ガス(80~90%程度)に封入することにより、GABA含量を100g当たり80~100mgと通常の10倍以上にまで高めることに成功しました。

以上の成果を応用して出荷の際に炭酸ガス濃度80%以上となるように密閉包装し、その後冷蔵配送することにより、GABAを富化したセルフィーユのマイクロ野菜を供給することが可能となります。本共同研究の概要と今後の展望について、(有)甘原ええのおと紹介します。

※1:国が定めた安全性や有効性に関する基準で「栄養機能食品」、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」の3種類があります。

※2:γ-アミノ酪酸の略称で、血圧降下作用(1日あたり20mgの摂取)、ストレス緩和作用等、多彩な保健機能が期待できる食品成分です。

※3:セリ科のハーブの一種で、甘く爽やかな香りを持つことから、主に料理のトッピングや香り付けとして用いられています。

成長するマイクロ野菜産業

- ・料理の付け合わせとして、ホテルやレストランへの出荷が増加基調
- ・将来の競争強化のため、他社との差別化が課題
- **成長分野として支援強化**

(有)甘原ええのおと岐阜県によるマイクロ野菜の高付加価値化

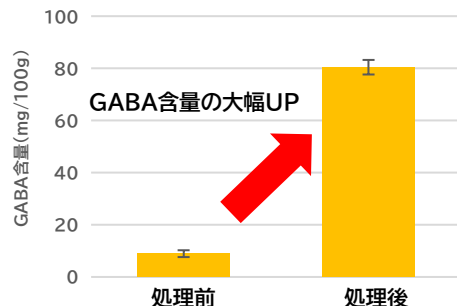
- ・保健機能(GABA)に着目した高付加価値化戦略を推進
- **28種のマイクロ野菜より、GABAおよびグルタミン酸含量を指標に、セルフィーユを選抜**

本技術の展開

- ・物流の過程でGABA富化を行えるよう、管理体制を充実
- ・本GABA富化技術は様々なマイクロ野菜に応用可能
- **第12回イタリア料理専門展(ACCI Gusto 2024)、シェフヒアリング等のイベントを通じ、商談を活発化**



セルフィーユを高濃度炭酸ガス充てん・包装



問い合わせ窓口：産業イノベーション推進課 内線3744
イノベーション推進係長 安藤
イノベーション推進係 木村

食品科学研究所 Tel 058-201-2360
専門研究員 赤塚
主任専門研究員 河村
主任専門研究員 横山