

# アマランサスのGABA 生成能の利用

アマランサス粉をグルタミン酸溶液に浸漬、保存することにより高濃度で -アミノ酸 (GABA) が生成することが分かりました。そこで、この技術を応用し、食パン及び餅菓子製品へのGABA富化技術を開発しました。

## 食パンへの利用

小麦粉の一部をアマランサス粉で代替し、GABA 生成に必要な、グルタミン酸を加えることにより、通常のパン製造工程において、GABA を富化することができました。また、食パンの品質 (比容積) を考慮すると、アマランサス代替率は、10%以下が適当と思われる。



食パン : GABA 12mg/100g  
(代替率10%)

## 餅菓子への利用

食パン同様、米粉の一部をアマランサス粉で代替し、GABA 生成に必要な、グルタミン酸を加えることにより、通常の製造工程において、GABA を富化することができました。



醤油餅 : GABA 21mg/100g  
(代替率50%)

アマランサスのGABA生成能を利用すると、饅頭、煎餅、クッキー等において、GABAを富化することができます。

- ヘルシーシリアル加工利用技術研究 - (H16~17年度)  
担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 菅 忠明