

温州ミカンで安定したギャバ生成

- 高濃度ギャバ安定富化技術開発研究 (H20~21) -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 大野 一仁

果実の中で温州ミカンには、機能性成分ギャバを最も高濃度に生成する能力があります。しかし、原料ミカンによって、ギャバの生成量に大きなばらつきがあるため、安定的にギャバを生成する最適製造条件を研究しました。

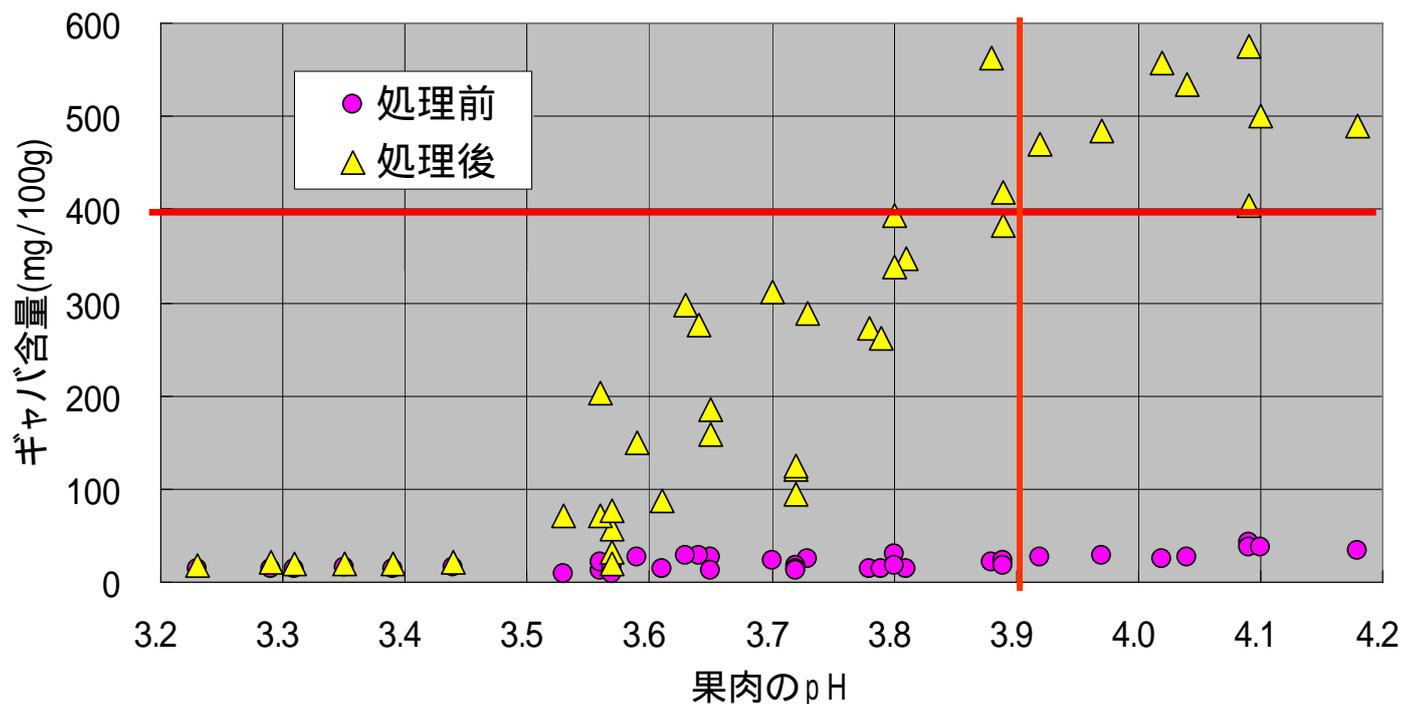


図 果肉のpHと反応後のギャバ含量



ギャバ富化果肉を用いた加工品
(ソース、スコーン、もち、あん玉)

果肉pHが、ギャバ生成能の高い果実を選抜する指標になることがわかりました。温州ミカン果肉のpHが3.9以上になるまで室温貯蔵することで、ギャバ含量400mg/100g以上の温州ミカン素材を得ることが出来ます。