

# γ-アミノ酪酸富化麴及び高塩分食品の製造方法

担当部所 : 栃木県産業技術センター 食品技術部  
共同出願者 : 株式会社カザミ

## 詳細な説明

### 本発明

高血圧を正常化する機能を持つといわれているγ-アミノ酪酸(GABA:ギャバ)を多く含む機能性食品の簡便な製造方法を提供する。

### 本発明の製造方法

麴原料(米、麦、または大豆等)をグルタミン酸を含む溶液に浸漬させることにより、γ-アミノ酪酸をより多く含む麴を造る方法、及びその麴を原料として塩分5wt%以上の高塩分食品を製造する方法。

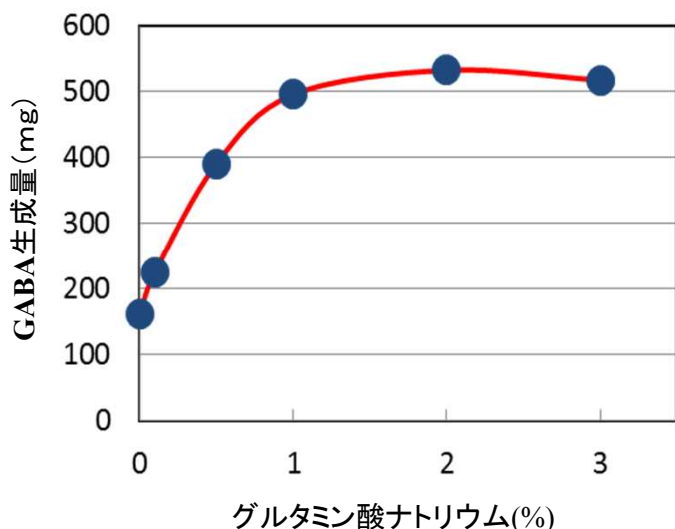
こうして製造された麴は、GABA高含有食品として各種健康食品への利用、及び食塩5wt%以上の食品(味噌)の醸造に利用することも可能となる。

※本発明は、栃木県特許第3166077号「麴菌を利用したγ-アミノ酪酸富化食品の製造方法」を基礎とし、株式会社カザミと栃木県とが共同研究を実施する中で開発した技術。

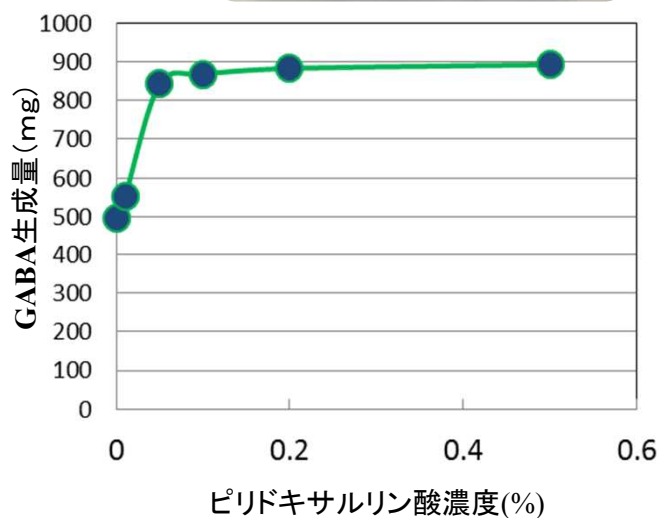
### 本特許の主な工程

- 麴原料を、グルタミン酸を含む溶液に浸漬させ、原料を蒸す工程
- 種麴を添加し、製麴する工程
- 麴を添加し、塩分濃度を5wt%以上とし、醸造する工程

本特許の技術を用い  
平成23年7月に(株)カザミから  
「ギャバ味噌」(右写真)  
及び「食べる味噌」が発売  
されました。



グルタミン酸ナトリウム濃度とGABA生成量の関係



ピリドキサルリン酸濃度とGABA生成量の関係

## 発明の効果

- γ-アミノ酪酸多く含んだγ-アミノ酪酸富化麴及び高塩分濃度食品が得られる。
- 味噌や醤油の機能性向上による高付加価値化の手法として実用化が期待される。