

# ギャバリッチな漬物

- 野菜加工品ギャバ富化技術開発研究 (H18~19) -

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

野菜には、機能性成分ギャバを生成する能力があります。  
そこで、野菜の持つ能力（酵素作用）を利用して、ギャバを豊富に含んだ食品を開発するため、ナスの浅漬けについて、最適製造条件を研究しました。



原料長ナス



下漬(スライス後、グルタミン酸ナトリウム、食塩、ミョウバンを添加・混合)



下漬後調味液と共に袋詰(本漬)し製品に

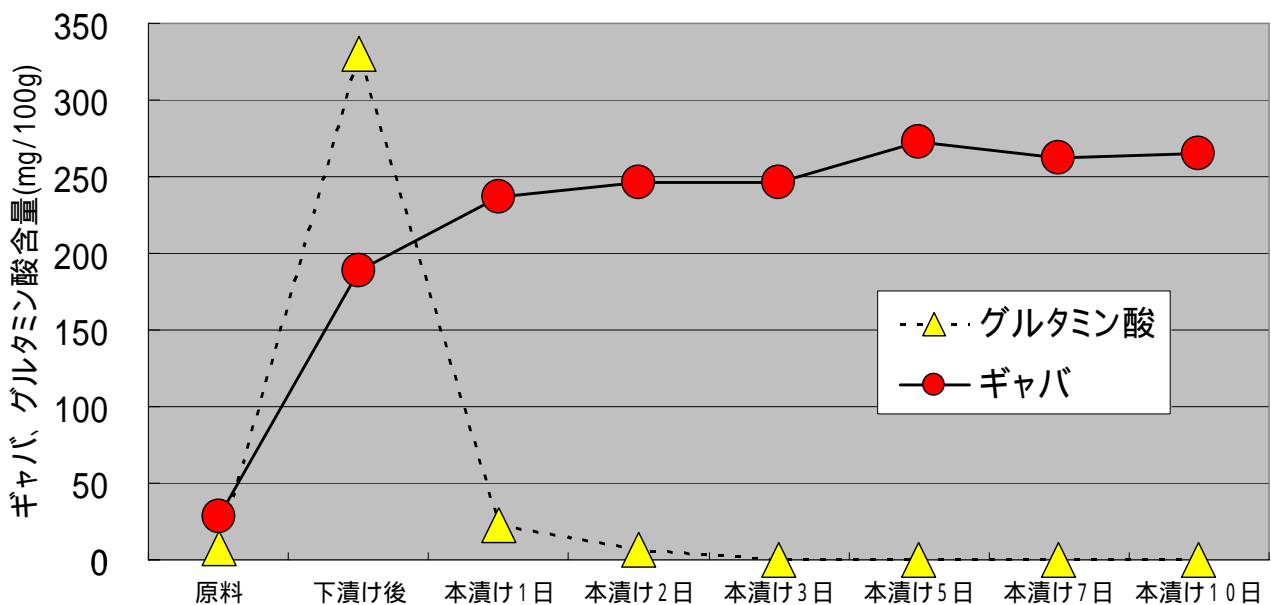


図 ナス浅漬け製造・貯蔵中のギャバ、グルタミン酸含量の推移

ナスの浅漬け製造において、原料にスライスしたナスを用いること、また、下漬け時に、旨み調味料（グルタミン酸ナトリウム）を1%添加することで、ギャバを高濃度(200mg/100g以上)に含有した浅漬製品を製造できることがわかりました。