

シーズ技術名

紫黒米（峰のむらさき）を利用した有色米酢

紫黒米のアントシアニン色素の鮮やかな色調と機能性を有する新タイプの米酢

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	愛知県農業総合試験場山間農業所が育種した紫黒米（峰のむらさき）のアントシアニン色素の特徴を生かした新タイプ米酢。この米酢は、酢の酸性域で色鮮やかなだけでなく、ペプチドを多く生産する発酵方法により血圧上昇抑制ペプチドも多く含んでいる。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	健康食品ブームから窒素成分（ペプチド、アミノ酸）を多く含む黒酢が注目されてきた。紫黒米を利用した米酢の製造では、アントシアニン色素の特徴を生かし、紫黒米由来のアミノ酸と酵母由来のペプチド、アミノ酸が多く生成する製造法により、色鮮やかで機能性に富んだ米酢を製造できた。紫黒米から製造した米酢において、血圧上昇抑制効果を有する4種類のACE阻害ペプチドを同定した。また、紫黒米からメタボリックシンドローム予防に有用なアディポネクチン産生促進活性を有する物質を8種類同定した。
	本技術の有用性	疲労回復、肥満予防効果などの機能性があるといわれる米酢に、抗酸化性、血圧上昇抑制などの機能性が加わっている。
関連情報 (図・表・写真等)		古代米のお酢 (株)三井酢店 
適用可能製品		ドリンクビネガー、すし酢、ドレッシング
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	間野 博信 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 主任研究員
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 なし

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2011年11月30日

修正日 2023年1月16日