



フィトケミカル強化スプラウト

フィトケミカル高度含有アブラナ科スプラウト及びその生産方法

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 3：食品機能

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	本発明は、散水中にビール酵母細胞壁分解物、あるいはキチン・キトサンを適宜溶解させたものを用い、所定の日数栽培することにより、食機能成分としてよく知られるスルフォラファンなどのア布拉ナ科フィトケミカル含量を強化したスプラウトを製造する方法です（特許第 6949319 号）。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	本法では、先行特許（特開 2016-185126）技術を応用し、通常のスプラウト生産過程において散水に上記成分を溶解させるだけで 2~4 割程度フィトケミカル含量を強化することに成功しました。これまでの生産設備をそのまま使用することが可能であり、低コストでの量産が可能です。
	本技術の有用性	「食品表示基準及び新たな機能性表示制度」に適合する製品の提供を可能とすることで、魅力的な新商品を求める小売業者のニーズに応えるとともに、セルフメディケーションの一助として活用できます。
関連情報 (図・表・写真等)		<pre> graph TD subgraph Existing_Technology [] direction TB A[先行技術] --> B[マメ科] B --> C[イソフラボン 子大豆もやし] D[アントシアニン 赤ラディッシュ] E[スルフォラファン ブロッコリー新芽] F[イソチオシアネート カイワレ大根] end Existing_Technology --> G[本技術] G --> H[かいわれ型 にも適応可能] </pre>
適用可能製品		本技術を適用したスプラウト、スプラウト乾燥食品、および抽出物を用いたサプリメント類
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	横山 慎一郎 岐阜県食品科学研究所・産学連携部・主任専門研究員
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	岐阜県食品科学研究所 058-201-2360 / 058-201-2363 info@food.rd.pref.gifu.jp

■知的財産 特許第 6949319 号、特開 2016-185126

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2021 年 月 日