



豆腐で機能性表示食品 GABA 高含有豆腐の製造方法

技術分野分類 7105：食品科学
技術キーワード 2：(11)食品製造・加工
産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概 要	通常より濃い呉（大豆を水に浸し、すりつぶしたもの）を調製し、それを保温することで、機能性成分のひとつであるγ-アミノ酪酸（GABA）を高含有させる豆腐の製造方法です。豆乳やおからの GABA も増やすことができるので、それらを利用した加工食品への応用も可能です。
	従来技術・ 競合技術 との比較 （優位性）	通常製法で調製した呉を保温しても GABA を増やすことは可能ですが、本技術では、より速く GABA を増やすことが可能です。そのため、微生物汚染やヘキサナール発生といったリスクを低減できます。保温時間が短いためコスト面でも優位となります。
	本技術の 有用性	絹ごし豆腐や寄せ豆腐などでは、15 分程度の保温により、機能性表示食品の届出として必要な GABA 量を確保して製造することが可能です。
関連情報 （図・表・写真等）		<div><div><div>豆腐のGABA (mg/150g)</div><div><div><div></div><div></div></div><div><div>通常製法</div><div>本技術</div></div></div><div><div>機能性表示食品届出に必要な GABA 量 (12.3mg/150g)</div></div></div></div>
適用可能製品		豆腐、豆乳、おから、これらを利用した加工食品
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	水谷 智洋 長野県工業技術総合センター 食品技術部門 加工食品部 主任研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	長野県工業技術総合センター 技術連携部門 026-268-0602 / 026-291-6243 gijuren@pref.nagano.lg.jp

■知的財産 特願 2024-151440

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2024 年 12 月 12 日