



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	通常より濃い吳（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吳を保温しても 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ノ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できます。						
関連情報 (図・表・写真等)		<p>機能性表示食品届出に必要な GABA 量 (12.3mg/150g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>製法</th> <th>GABA 量 (mg/150g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>通常製法</td> <td>11.5</td> </tr> <tr> <td>本技術</td> <td>13.5</td> </tr> </tbody> </table>	製法	GABA 量 (mg/150g)	通常製法	11.5	本技術	13.5
製法	GABA 量 (mg/150g)							
通常製法	11.5							
本技術	13.5							
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