

事業名	平成23年度採択 中小企業技術開発促進事業<企業連携型> (公益財団法人京都産業21・京都府)【期間:平成23年10月から1年間】
-----	--

テーマ名	食塩摂取による血圧上昇の心配ない新規京漬物の開発
------	--------------------------

代表企業	株式会社もり
構成企業	株式会社本田味噌本店

【研究開発の内容】

米糠
GABA (血圧降下物質)

白味噌
ACE阻害ペプチド (血圧降下物質)

新規糠床
GABA (血圧降下物質)
ACE阻害ペプチド (血圧降下物質)

※ 加熱処理

京野菜

新規京漬物
GABA (血圧降下物質)
ACE阻害ペプチド (血圧降下物質)

※ 色、風味良好

蛋白質分解酵素

食塩を含む漬物を食べることによる血圧上昇の懸念をなくす為、血圧降下物質GABAとACE阻害ペプチドを含む米糠と白味噌を利用し、両物質を含有した京漬物を開発しました。

※ 加熱処理: 白味噌に含まれる蛋白質分解酵素により、蛋白質が分解され、ACE阻害ペプチドなどの生成

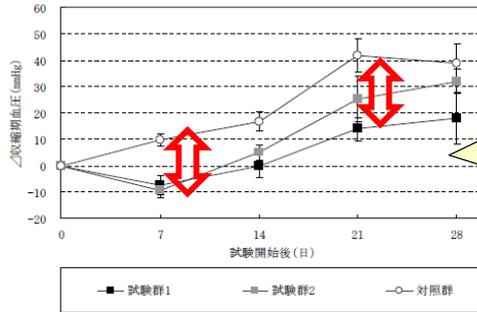
【成果概要】

新規京漬物の血圧降下物質含量

GABA(%)	ACE阻害ペプチド量 (カプトフル換算 mg/wet g)
0.14	0.22

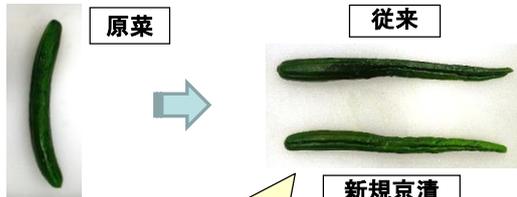
血圧上昇抑制が期待できる十分量の血圧降下物質(GABA、ACE阻害ペプチド)を含む。

血圧上昇抑制効果



高血圧自然発症ラットを使用した1ヶ月間の試験で、新規京漬物を与えたラットの血圧上昇が抑制された。

色保持効果



従来品(漬物)に比べて、きゅうりの鮮やかな緑色が保持された。

ブランド化



新規ブランド「太秦蔵」として、販売予定。



色、風味共に良く、血圧上昇抑制が期待される新規京漬物を開発

コメント	ACE阻害ペプチド含量を高めた白味噌及びこれを用いた新規糠漬けの開発など当初の計画を概ね達成するとともに、ACE阻害活性の新たな評価方法を考案したことは評価できる。 今後は、商品・ブランドイメージの浸透などに取り組み、早期の商品化を図るとともに、さらなる商品力の強化にも期待する。(平成25年2月)
------	--