

# イチジクを用いて $\gamma$ -アミノ酪酸 (GABA) を付加した豆乳の開発

食品流通部

## 1 背景、目的

福岡県は、イチジク（栽培面積全国第2位）と大豆（同第4位）の主要産地です。イチジクは、タンパク質を分解するプロテアーゼなどの酵素が豊富で、また、大豆はタンパク質含量が多いのが特徴です。これらを組み合わせて一定条件に置くことにより、豆乳に含まれるタンパク質が血圧上昇抑制作用やリラックス作用などの機能性成分として知られる  $\gamma$ -アミノ酪酸（GABA）に変わることを見いだしました。

この特長を利用し、イチジクと大豆から、GABAを生成、増加させたイチジク豆乳を開発しました。

## 2 成果の内容、特徴

- (1) 生の豆乳にイチジクピューレを10%加えて、45℃で2時間静置すると、GABA含量が約18mg/100gのイチジク豆乳が製造できます（図1）。
- (2) 静置温度を45℃以上にすることにより、一般生菌数の増加を抑制することができます（図2）。
- (3) イチジク豆乳は、青臭み、苦味がほとんどなく、飲みやすい飲料です。
- (4) 原料のイチジクは冷凍保存ができるため、イチジク豆乳の周年製造ができます。

### 3 主要なデータなど

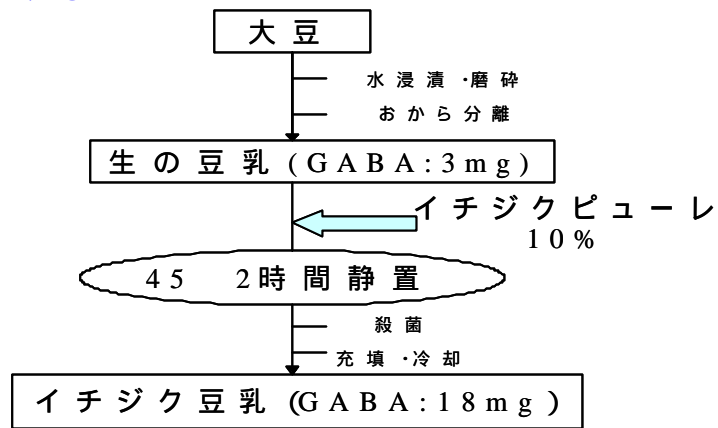


図1 イチジク豆乳製造フロー

注) GABA含量は豆乳100g当たり

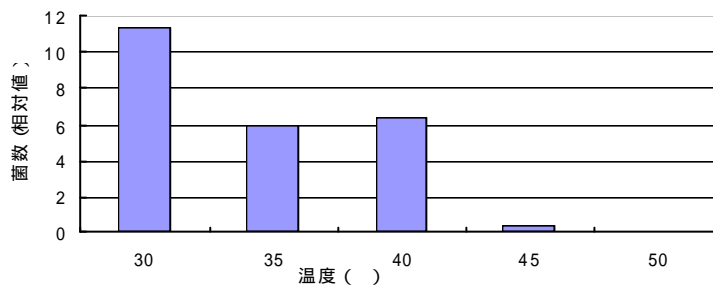


図2 静置温度別の豆乳中における一般生菌数の変化

注) 1. スタートの生菌数を1とした場合の菌数(相対値)

2. 生の豆乳にイチジクピューレを10%添加し、4時間静置した後の菌数



図3 イチジク豆乳