

サワーブレッドに含まれるペプチド ー乳酸菌の機能による高機能性パンー

技術の特徴

- ・サワーブレッドは、酸味のあるパンで、欧米の伝統的食品のひとつ
- ・サワーブレッドは、乳酸菌と酵母の複合発酵により製造される

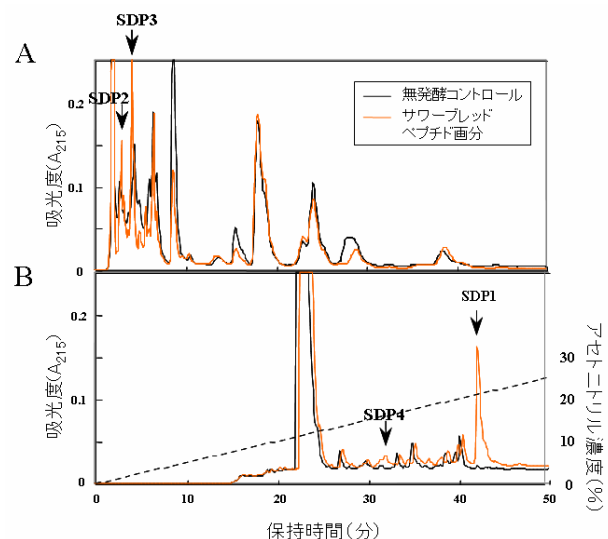
着眼点：乳酸菌の機能により、サワーブレッドは豊富に機能性成分を含有？

研究の内容

サワーブレッド生地に含まれる機能性成分について検討を行った

1. サワーブレッドは、 γ -アミノ酪酸をはじめアミノ酸を多量に含む
2. サワーブレッドに特異的なペプチドが存在する
3. サワーブレッド中のペプチドは、高血圧抑制機能をもつ可能性
(詳細は検討中)

図 サワー生地より調製したペプチド画分の逆相クロマトグラム



SDP: サワー生地特異的なペプチド

今後の展開

- ・ペプチドやアミノ酸等の機能性成分を増強する生地の発酵条件の検討
- ・機能性成分を豊富に含むサワーブレッド生産に最適な乳酸菌株の検索・開発
- ・サワーブレッド中の乳酸菌と酵母の相互作用関係の解明と知見の活用

参 考

食品総合研究所ホームページ (<http://nfri.naro.affrc.go.jp/>) に掲載されている食品研究成果情報(18号)中で詳細を記述しています。