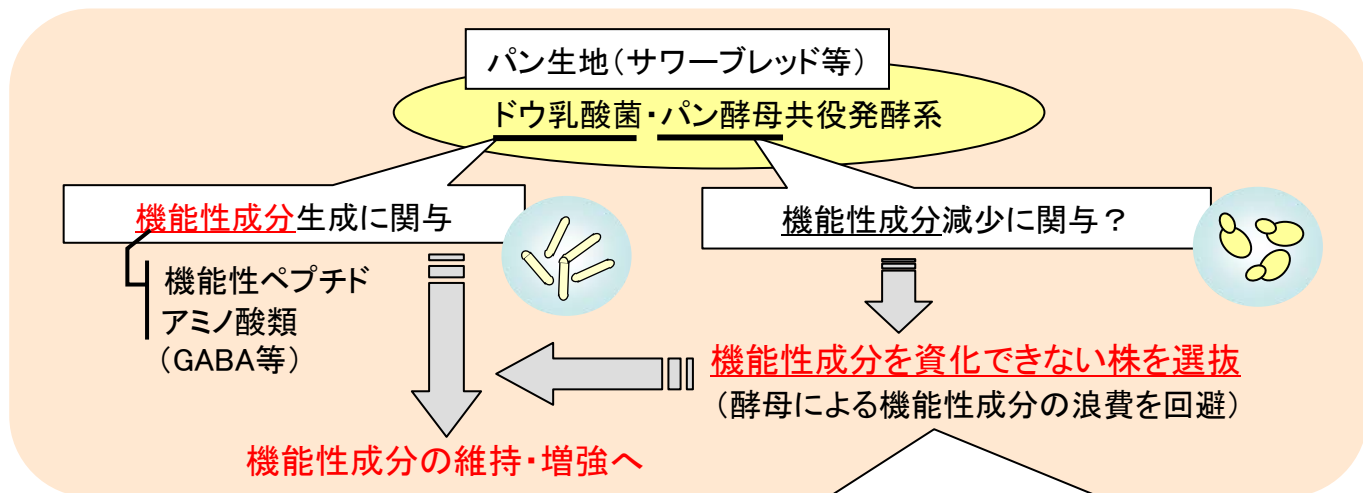


GABA非資化性パン酵母の開発 ーパン類の機能性強化への利用可能性の検討ー

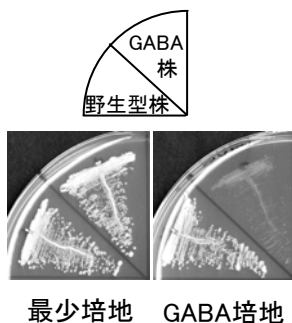
技術の特徴

- ・微生物学的な観点から、パン類の機能性強化を図る
- ・実用パン酵母からGABA消費量の低減した株を開発
→ パン生地発酵への利用可能性を検討 → 高GABA含量のパン類開発へ

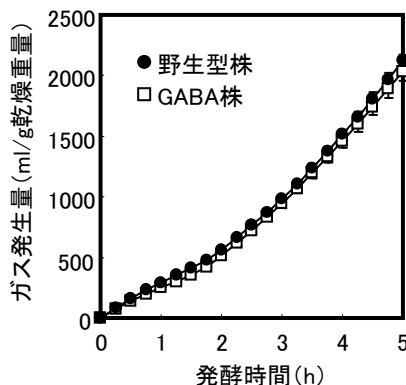


研究の内容

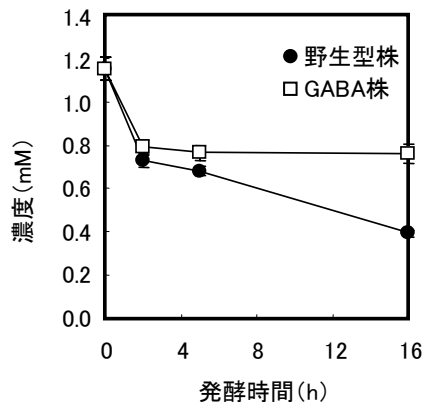
1. GABAを資化できない変異株(GABA株)の選抜
2. GABA株の発酵特性検討
3. GABA消費量の低減を確認



1. GABA株の生育



2. GABA株の発酵特性



3. GABA株におけるGABA消費量の低減

今後の展開

- ・GABA株のパン生地発酵への利用
- ・GABA生産乳酸菌との共役発酵系の構築
- ・味噌、ヨーグルト等、他の乳酸菌・酵母共役発酵系への応用

参 考: 安藤ほか, γ -アミノ酪酸非資化性パン酵母変異株の取得とその有用性
日本食品科学工学会誌 55(1), 32-36 (2008)