

低コストGABA含有液の製造と食品利用

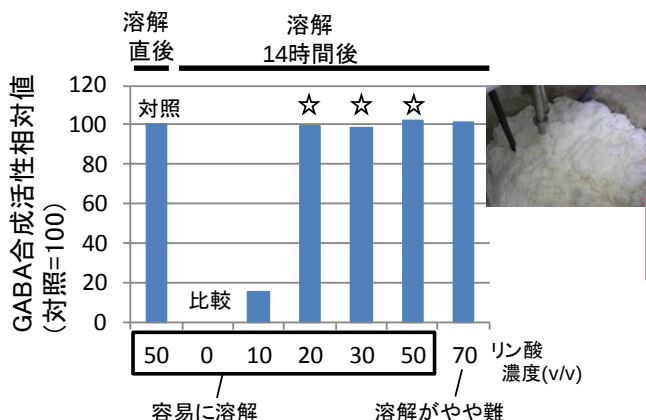
ー補酵素安定化による高濃度合成法ー

技術の特徴

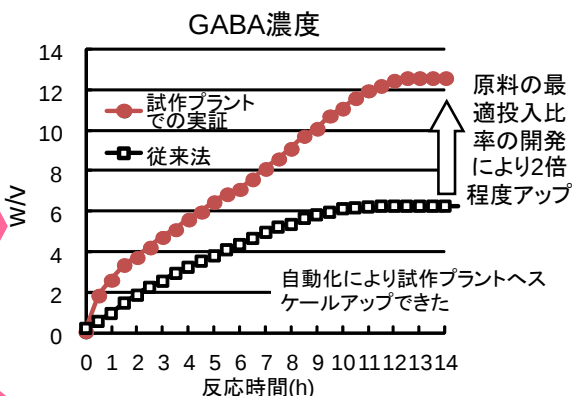
小麦胚芽とグルタミン酸ナトリウム等を含む反応液に、リン酸溶液中で安定化させた補酵素(ピリドキサルリン酸)を自動投入することで、低コスト・高濃度(コスト半減・12%以上)に製造できる。

研究の内容

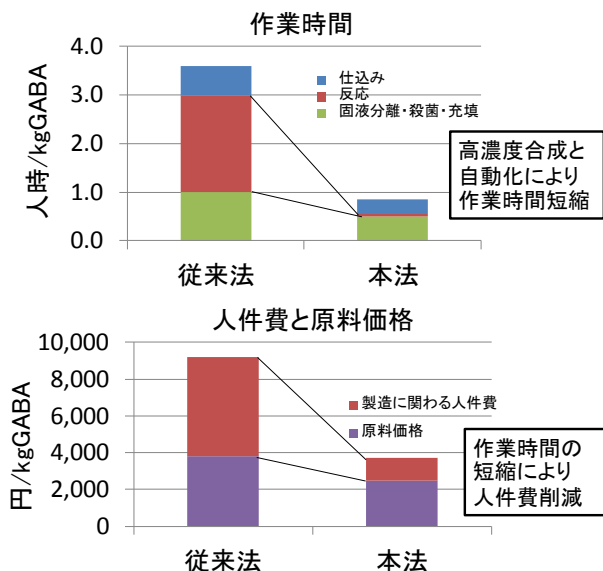
1. 反応自動化のための補酵素溶液安定化法の開発



2. 高濃度GABA合成法の開発



3. コストダウンの達成



4. GABA強化製品の例



従来品の1/4程度の価格でGABAが販売となった

今後の展開 GABA強化穀物、GABA強化ビワ葉茶等を開発中である。