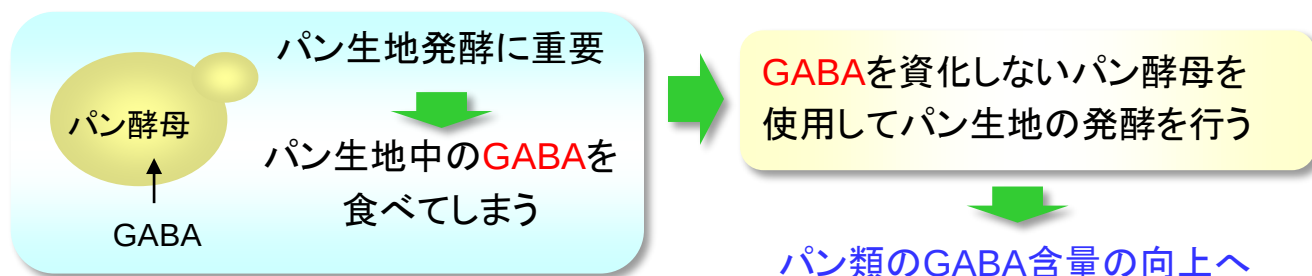


GABA米粉パンの開発 ーGABA非資化性パン酵母の利用ー

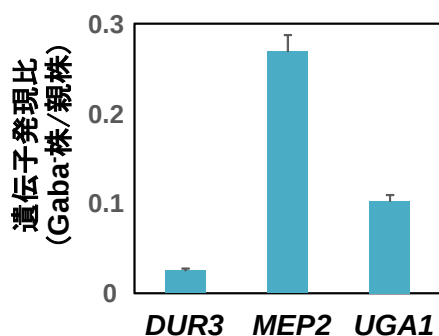
技術の特徴

- ・微生物学的手法により発酵食品の機能性強化を図る。
- ・実用パン酵母からGABA(γ -アミノ酪酸)を資化しない株を開発。
- ・GABAを多く含む米粉を利用したGABA米粉パンの製造。



- ## 研究の内容
1. GABA非資化性パン酵母(Gaba株)の遺伝学的解析
 2. GABA米粉パンの製造

1, Gaba株における窒素源 取込に関する遺伝子発現



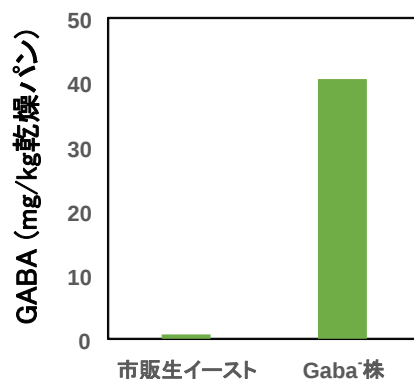
2, GABA米粉パン



今後の展開

- ・培養条件の検討
- ・発酵食品への応用

3, GABA米粉パンに 含まれるGABA量



参 考

- ・安藤ら(2008) 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、食科工 55(1), 32-36
- ・Ando and Nakamura Prevention of GABA Reduction during Dough Fermentation Using a Baker's Yeast *dal81* Mutant 投稿中