



平成27年11月16日(月) 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
産業技術課	産学連携係	鎌倉・足立	内線 3049 直通 058-272-8354 FAX 058-278-2679
岐阜県産業技術センター	食品部	鈴木・横山	電話 058-388-3151 FAX 058-388-3155
株式会社サラダコスモ	商品開発本部 研究開発課	中田	電話 0573-66-5111 FAX 0573-66-5236

機能性成分の含有量を高めたスプラウトの開発について

岐阜県産業技術センターと株式会社サラダコスモと共同で機能性成分の含有量を高めたスプラウト^{※1}（大豆もやし）を開発しました。

大豆食品に含まれる大豆イソフラボンには、骨粗しょう症の予防、更年期障害の改善、心血管疾患の予防など多くの健康機能性があるとされています。

開発した技術は、大豆もやしにビール酵母細胞壁を水に混ぜて散布し、栽培期間を調整して栽培することで、大豆イソフラボン（アグリコン換算値^{※2}）の含有量を2.4倍程度増加させます。

記

1 開発商品の概要

(1) 製造者 株式会社サラダコスモ（中津川市千旦林1-15）



(大豆もやし)

(2) 開発した技術の特徴

- ① 大豆もやしを栽培する際に、大豆イソフラボン含量を強化する栽培方法で、これまでの大豆もやしに比べ、含量（アグリコン換算値）を2.4倍程度に高めます。
- ② これまでの生産設備をそのまま使用することが可能となります。
- ③ 大豆イソフラボン含有を強化する方法としては、大豆の発芽の際に、カビを接種して発酵する手法が知られていましたが、衛生面で課題を有していました。今回開発した技術は、大豆もやしにビール酵母細胞壁を水に混ぜて散布し、栽培期間を調整して栽培するものであり、食品衛生上の安全性も向上しています。



(ビール酵母細胞壁)



(ビール酵母細胞壁を水に混ぜて散布)

2 今後の予定

- ・平成27年12月から販売予定
- ・「機能性表示食品^{※3}」として販売できるよう、現在、消費者庁へ届出中
- ・また、栽培技術については、県と株式会社サラダコスモの連名による共同特許出願中

※1 スプラウト

食用に栽培された野菜や穀物の葉芽のこと。

※2 アグリコン換算値

イソフラボン等の植物ポリフェノールは通常配糖体の形で存在し、種類によって重量が異なっているため、機能性を示す部分であるポリフェノール部（アグリコン）の重量に換算した値。

※3 機能性表示食品

事業者の責任で、食品の商品パッケージに機能性を表示できる制度に基づくもので、「機能性表示食品制度」は今年4月から開始。消費者庁への届出が必要で、消費者庁の許可が必要な「特定保健用食品（通称：トクホ）」よりも、短期間・低コストでの表示が可能。