

ポストカラム誘導体化法を用いた納豆中のポリガンマグルタミン酸分析法の開発

【発表者】野口 友嗣、久保 雄司、浅野 俊之（茨城県産業技術イノベーションセンター、茨城県科学技術振興課）

【内 容】

ポリガンマグルタミン酸（ γ -PGA）は納豆の粘りの主成分として知られ、近年では機能性関与成分としての可能性が注目されています。しかし、 γ -PGA 含量が多い納豆は粘りが非常に強く、これまで報告されている測定方法では正確な分析が難しいことが課題になっていました。そこで本研究では、納豆からの γ -PGA 抽出から定量までの 5 項目で最適な測定条件を調べた後、定量方法の妥当性を確認しました。その結果、納豆中の γ -PGA 含量を高精度に測定可能な分析法を開発することができました。この分析法を用いることで、従来よりも γ -PGA を多く含有する納豆等の開発が期待されます。

【お問合せ】

茨城県産業技術イノベーションセンター

技術支援部 フード・ケミカル G（食品系）

TEL：029-293-7497 / FAX：029-293-8029

E-mail：food_chemical2(at)itc.pref.ibaraki.jp

※迷惑メール防止のため、「(at)」を「@」に書き換えてご送信ください。

