

# 京都の伝統野菜を利用した新機能性食品の開発\*

上野 義 栄\*<sup>1</sup>

浅田 聡\*<sup>2</sup>

株式会社ファーマフーズ

京都工芸繊維大学

## 1 目的

近年、「メタボリックシンドローム」が問題となり、その対策として食習慣の改善や機能性食品の開発が望まれている。

そこで、一般野菜と比べてミネラルやビタミン等の栄養価が高いと言われている京野菜に着目した。

本研究では、京野菜を麩化して機能性を高め、合わせて食品加工素材として利用しやすい粉末にした「京野菜麩粉末」を開発することを目指した。

ての京野菜麩で、KまたはCaの含有量が最大値を示した(表)。

また、麩化することにより、各種ミネラルの抽出率が増加した。

## 3 「京野菜麩粉末」の商品化

堀川ごぼう、京人参及び聖護院かぶらから製造した「京野菜麩粉末」を、(株)ファーマフーズから機能性食品素材として販売し、現在ヨーグルトに使用されている。

今後、その他の食品への利用も期待される。

## 2 京野菜のミネラル成分変化

4種類の京野菜(堀川ごぼう、京人参、聖護院かぶら及び黒豆)麩中の6種類のミネラル(Na, K, Ca, Mg, Fe, Zn)含有量を測定したところ、全

表 京野菜麩のミネラル含有量

| 原料 \ 元素   | Na<br>(mg/100g) | K<br>(mg/100g) | Ca<br>(mg/100g) | Mg<br>(mg/100g) | Fe<br>(mg/100g) | Zn<br>(mg/100g) |
|-----------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 堀川ごぼう(麩)  | 563             | 932            | 1,543           | 299             | 6.89            | 2.37            |
| 京人参(麩)    | 105             | 3,231          | 117             | 106             | 4.05            | 2.76            |
| 聖護院かぶら(麩) | 567             | 932            | 1,462           | 303             | 7.28            | 2.42            |
| 黒豆(麩)     | 5.3             | 1,609          | 133             | 202             | 7.06            | 2.57            |

\* 経済産業省委託事業 平成19、20年度地域資源活用型研究開発事業(京都の伝統野菜を利用した新機能性食品の開発)にて実施

\* 1 応用技術課 主任研究員

\* 2 応用技術課 主任