



黒ニンニクについての研究成果を説明する中川公一教授
＝7日、八戸プラザホテル

弘前大大学院・中川教授ら解明 付加価値向上の可能性も

研究は、中川教授と弘果が掲載された。前大農学生命科学部の前多 中川教授らは、ニンニク単入准教授、青森県産農産物が黒ニンニクへと熟成技術センターで農産物加工する際に行き起こる「メイラ反応」の山崎由紀子研究員1人で反応の過程を解析するグループによるもの。ポリフェノールや糖質などで、10月海外の学術誌「モレキュラー」に成 向にも使われる「5-HMF」に成 向にも使われる「5-HMF」といふ物質が特増加することを発見した。5-HMFの機能性は詳しく分かっていないが、血圧を下げ、メタボ予防につながる効果があるとの研究もあるという。

今回の成果は7日、八戸プラザホテルで開かれた、青森県産農産物協会（相崎進一理事長）の講演会で紹介された。会場約20人と共に話を聞いた相崎理事長は、「黒ニンニクへの研究が進むことはありがたい。科学的裏付けを大切に、商品作りを生かしたい」と、さらに研究が進むことを期待した。

講演会では、世界で初めて黒ニンニクに含む成分を、高橋生から発表された。黒ニンニクに含む成分を、高橋生から発表された。黒ニンニクに含む成分を、高橋生から発表された。

新型コロナウイルス感染症拡大で健康食材として需要が高まる中、ブランドにふさわしい品質基準の指標となることが期待される。

弘前大大学院保健学研究科の中川公一教授（放射線技術科学）らが7日、八戸市であった講演会で生産者らに研究成果を説明した。

黒ニンニクはニンニクを高温で数週間熟成させて製造する。抗酸化作用があることは知られていたが、熟成によってどの物質が増えるのかは分かっていなかった。

中川教授らは生ニンニクにはほとんど含まれない有機化合物5-ヒドロキシメチルフルフラール（HMF）が増加することを特定。10月、学術誌に発表した。

5-HMFは血圧を下げたり、メタボリック症候群を予防したりする効果があるとする研究報告がある。研究グループの弘前大農学生命科学部の前多単入准教授（食品栄養化学）は「これまででは味や見た目では出荷されてきたが、具体的な成分が分かり、熟成の指標となる可能性が出てきた」と話した。

黒ニンニクは新型コロナで需要が増え、青森県産の今年の生産額は昨年の1.5倍の約30億円と見込まれている。

製造過程で特定成分増

健康食品「黒ニンニク」の製造過程で、抗酸化作用のあるポリフェノールと、糖質に含まれる特定の成分が顕著に増加する

「黒ニンニク」を使った健康食品「黒ニンニク」の製造過程で、抗酸化作用のあるポリフェノールと、糖質に含まれる特定の成分が顕著に増加する

三
出展工場の見学し、作片が始まった。開催4時と町道筋の交差点。はと話した。
11月7日、三町川守田下比良
（上様橋）

2020年
12月8日
転載許可



青森のニュース

専科 社会

ツイート シェア

黒ニンニク熟成で増加成分を特定 弘前大教授ら「品質の指標に」

免疫力を高めるとされる黒ニンニクの熟成過程で増加する成分を、弘前大の研究者らが初めて特定に成功した。新型コロナウイルス感染症拡大で健康食材として需要が高まる中、ブランドにふさわしい品質基準の指標となることが期待される。

弘前大大学院保健学研究科の中川公一教授（放射線技術科学）らが7日、八戸市であった講演会で生産者らに研究成果を説明した。

黒ニンニクはニンニクを高温で数週間熟成させて製造する。抗酸化作用があることは知られていたが、熟成によってどの物質が増えるのかは分かっていなかった。

中川教授らは生ニンニクにはほとんど含まれない有機化合物5-ヒドロキシメチルフルフラール（HMF）が増加することを特定。10月、学術誌に発表した。

5-HMFは血圧を下げたり、メタボリック症候群を予防したりする効果があるとする研究報告がある。研究グループの弘前大農学生命科学部の前多単入准教授（食品栄養化学）は「これまででは味や見た目では出荷されてきたが、具体的な成分が分かり、熟成の指標となる可能性が出てきた」と話した。

黒ニンニクは新型コロナで需要が増え、青森県産の今年の生産額は昨年の1.5倍の約30億円と見込まれている。



中川教授が分析結果を説明した講演会

拡大写真



青森県産の黒ニンニク

拡大写真

関連ページ: 専科 社会

2020年12月09日水曜日

ツイート シェア

2020年
12月9日
電子版

K. Nakagawa