

温室メロンGABAの機能性表示を支援



研究課題名：新成長戦略研究「健康長寿静岡の新たな機能性食品産業の創出」(2016～2018)

温室メロン(生鮮食品)における全国初の機能性表示に向け、機能性関与成分GABAのモニタリング分析を行い届出を支援しました。

温室メロン一切れ(1/8玉程度)を食べることにより、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスの緩和作用が期待できます。

研究内容

一年間毎月、出荷物からサンプリングし、計196果のGABA含有量を分析(モニタリング調査)

分析結果

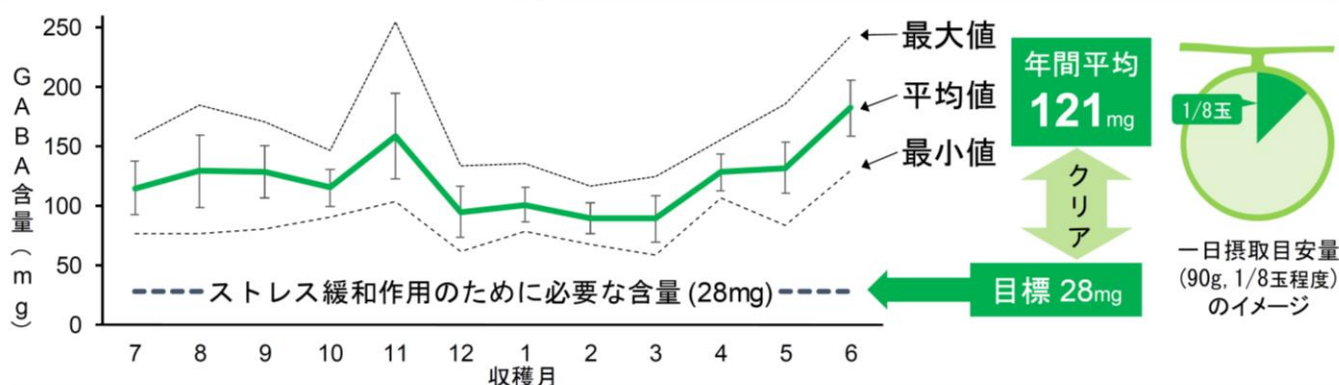
「ストレス緩和」の表示に必要な含量28mg/100gを全個体クリア

届出状況

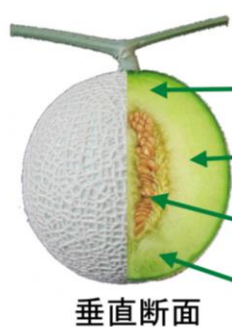
2018年末、温室農業協同組合が消費者庁に届出し、2019年5月27日に受理されました。

ヘルスクレーム(表示する効能)

一時的な精神的ストレスの緩和に



温室メロンのGABA含量が年間通して機能性表示に必要な含量を上回っていることを確認しました。(2017/7～2018/6) ※一日摂取目安量を90g(1/8玉程度)とした場合



垂直断面

GABA含量(mg/100g)



GABAが多い胎座部の加工食品への利用の期待

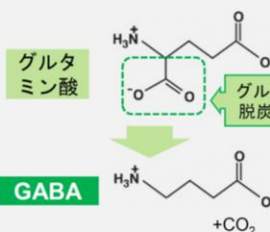


表示イメージ



GABAとは(γ-アミノ酪酸)

- グルタミン酸を原料とするアミノ酸で、ほ乳類の脳や脊髄等の中枢神経に多く存在して抑制性神経伝達物質として働いています。
- 機能性表示食品の件数も多いため消費者の認知度も高まっています。
- 効能は、1回の摂取量が12.3mgで血圧を下げる作用が、28mgでストレス緩和の作用が、100mg以上で睡眠を誘導する作用が確認されています。



【静岡県農林技術研究所 加工技術科】

TEL : 0538-36-1557

e-mail : agrikakou@pref.shizuoka.lg.jp