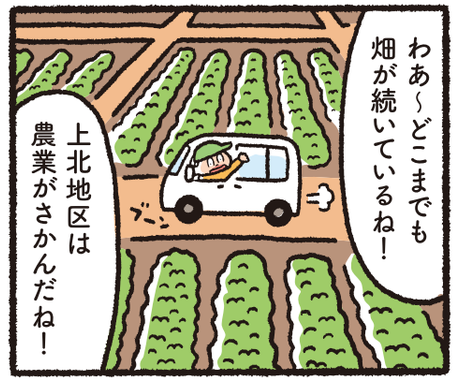
青森産技
研究開発
物語⑥

黒ニンニクの成分基準を規格化の巻



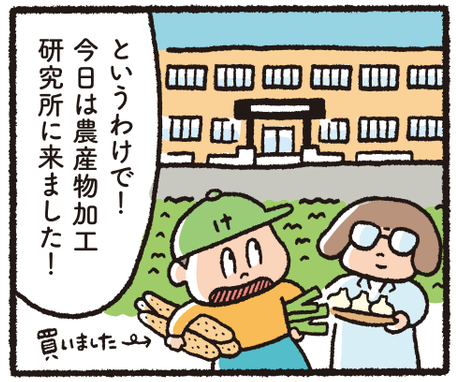






研究のきっかけは？

近年人気が高い黒ニンニクは、加工がしやすいことから製造者も増えてきました。一方製造者によって品質にムラがあり、ブランド力の低下が懸念されました。そこで基準となる規格を示すため、黒ニンニクの成分の分析方法を開発しました。









どんな研究なの？

高品質の目安となる主要な機能性成分を定め、新たに導入した機械で迅速かつ効率的に分析する方法を開発しました。これにより成分含量のバラつきの原因をつきとめ、黒ニンニクの品質向上につながりました。



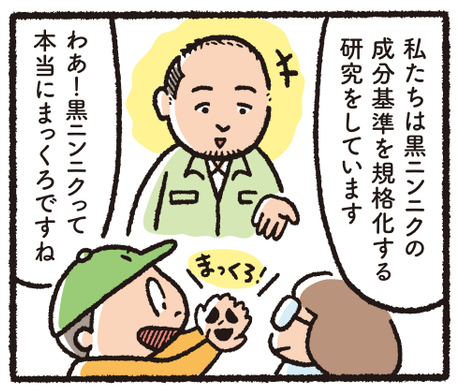


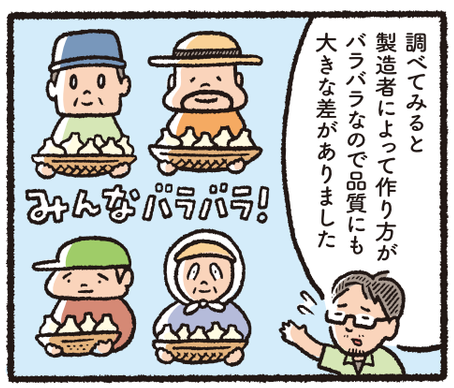




これからの活用は？

「黒ニンニクはカラダによさそう」を具体的に数値でデータ化するなど、まだまだ未知数な黒ニンニクの機能性を引き続き分析・研究し、さらなるブランド力の向上に努めていきます。











この研究は
農産物加工研究所
研究開発部
が行っています。

Tel. 0176-53-1315　E-mail syoku_nousan@aomori-itc.or.jp