

ニンニクは1990年代、アメリカ国立癌研究所が「がん予防のために加工食品など

未来を開く

青森産技センター報告

—26—

に取り入れると良い食材」として公表した「ヒラミッドの頂点にある。しかし、生のニンニクでは、「アリシン」とい

加温過程で健康物質



黒にんにく試作の様子

血圧上昇抑制、免疫が活性

う臭いの成分が消化器管に炎症を起すこともあり、手軽

に、また一度に多く食べるというわけにはいかない。一方、いまでは一般的になった「黒にんにく」は、ニンニク独特の刺激臭がなく、逆

研究所では、2011年から研究に着手。黒にんにくは、ニンニクを70度前後で2週間程度加温熟成して作られるが、この加温処理の過程で、

作用があると報告されている。これまでの研究で、この2成分のほかにも、リラックス効果があるγ-アミノ酪酸、記憶力を改善するとされるピログルタミン酸などの機能性成分が黒にんにくの製造中に増えることが分かった。

に甘みや酸味が現れて、「フルーツ感覚」

な形に変えていることが明らかに なってきた。

特徴的な成分として、S-アリルシステインとシクロアリ

ニンニクのほかに野菜の力を導き出す加温処理により、機能性成分を多く含む食品を開発することが期待される。

で手軽に食べられる。まさに画期的と言える食品である。健康食品としても人気

が、どのようなか成分が含まれているのか、あまり公開されていない。農産物加工

また、S-アリルシステインには、同様の効果に加えて、血圧上昇抑制、免疫細胞の活性化などさまざまな生理活性

だが、どのようなか成分が含まれているのか、あまり公開されていない。農産物加工

また、S-アリルシステインには、同様の効果に加えて、血圧上昇抑制、免疫細胞の活性化などさまざまな生理活性

さらに登場するかもしれない。(農産物加工研究所研究開発部 能登谷典之)