

要約

世界初の試みとして、黒ニンニクに含まれる機能性成分（健康に良い影響を与える成分）の分析方法を開発し、黒ニンニクの成分基準を規格化しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

黒ニンニクは、最近人気が高く、製造する人も増えてきましたが、これまで統一した規格がなかったため、製造者によって品質に大きな差があることが課題でした。

そこで、黒ニンニクに含まれる機能性成分の分析法を開発し、黒ニンニクの機能性成分含量と食味試験を合わせた規格化に取り組みました。

2 内容

- 黒ニンニクの主要な機能性成分を複数同時に、しかもこれまでよりも迅速に分析する方法を開発しました。
- 開発した分析方法を用いて、黒ニンニクの成分量が年や時期によってどの程度異なるのかなどを調査しました。

3 活用等

本技術により測定された機能性成分含量を点数化し、パネル（味や香りなどを評価する人）による食味試験と合わせて評価する「黒にんにく国際会議推奨商品認証制度」が平成29年11月に制定・運用され、これまで、県内11社、海外1社が認証を受けています。



黒ニンニク



黒ニンニクの分析風景

関連情報

- 「黒ニンニク」に関する情報は、下記ホームページからもご覧いただけます。
「協同組合黒にんにく協会」：<http://www.96229.jp/>
「非営利法人黒にんにく国際会議」：<http://blackgarlic-fsc.com/index.html>

農産物加工研究所 研究開発部

Tel. 0176-53-1315

E-mail syoku_nousan@aomori-itc.or.jp



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート