

ブドウの GABA は果肉内壁部から果実中心部に局在する

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

1 部門名

果樹－ブドウ－品質・食味

2 担当者名

梅津菜穂、渡邊ゆきの

3 要旨

県産ブドウの販売力強化・消費拡大に向けて機能性成分等を視覚的に PR するため、アミノ酸の一つで抗ストレス作用等をもつ GABA の含有量と局在を、県育成ブドウ品種「あづましずく」を用いて調査した。その結果、GABA は各果粒の果肉内壁部から果実中心部にかけて局在していることが明らかとなった。

- (1) 試験には無核栽培の「あづましずく」を用いた。
- (2) GABA の含有量は果肉に多く、果房の上部、中部、下部による違いはなかった (図 1)。
- (3) GABA は、果肉内壁部から果実中心部にかけて検出強度が強かった (図 2)。

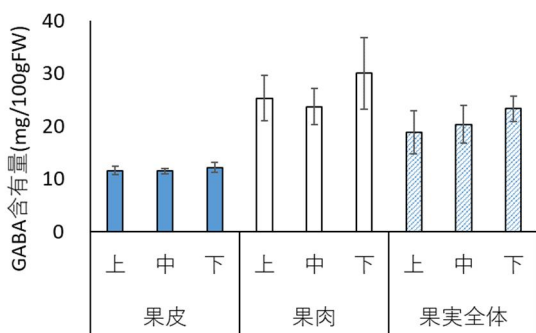


図 1 部位別の GABA 含有量(n=3)

※機能性表示には、消費者庁への届出が必要となる。
本データを持って商品の機能性表示はできないため、注意が必要である。

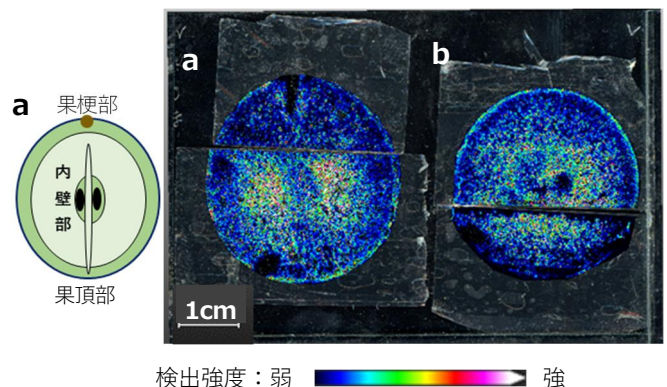


図 2 「あづましずく」の GABA の局在 (a：縦断面、b：横断面)

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和 3～7 年度
- (2) 研究課題名 本県農産物の機能性成分評価と利用技術の開発〔福島県産農産物競争力強化事業〕

5 主な参考文献・資料

- (1) Taira, Shu, et al. "Comparative Analysis of Derivatization Reagents for Catecholamines and Amino Acids." *Applied Sciences* 11.13 (2021): 6217

※国立大学法人福島大学物品一時使用内規に基づき、超高速食品機能成分質量イメージング装置を利用した。