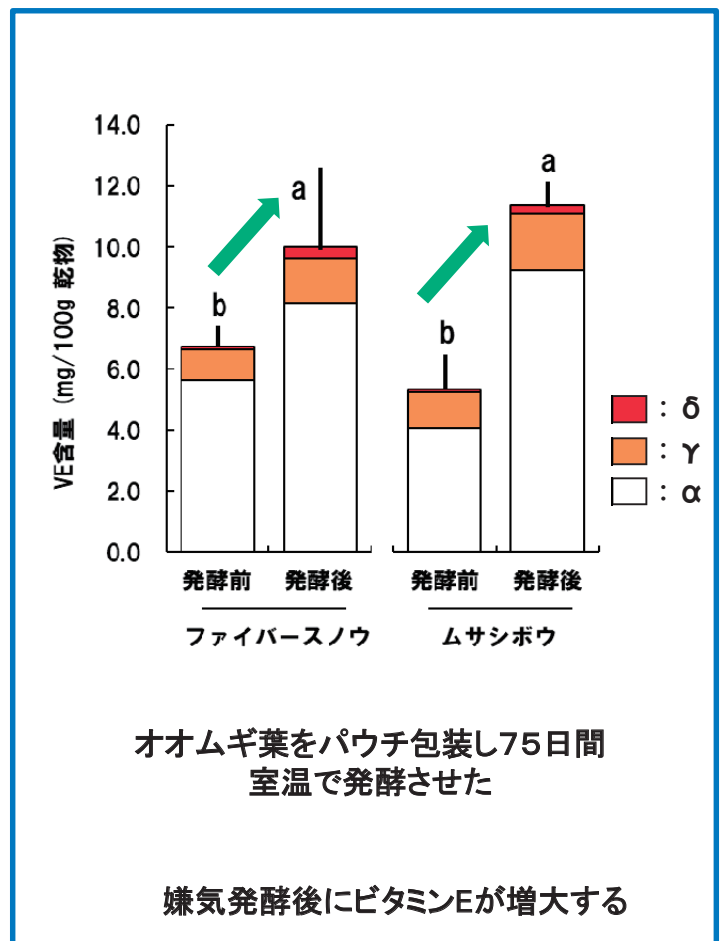
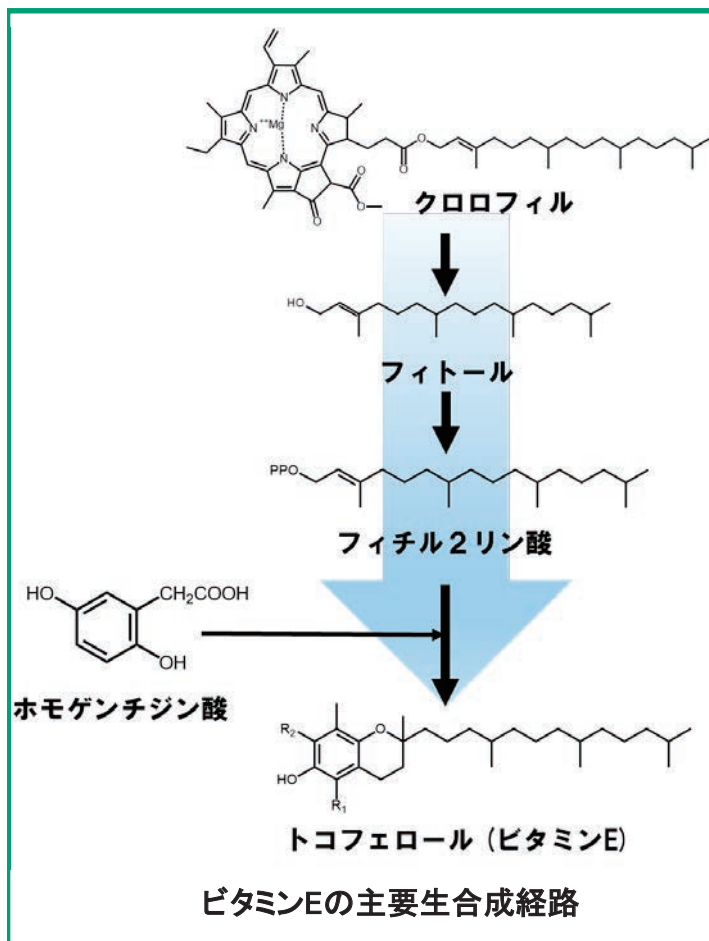


嫌気発酵で漬け物のビタミンEが増える？

技術の特徴

- ・ビタミンE(トコフェロール)は主に葉緑素から作られます。
- ・植物体を嫌気発酵させるとクロロフィルの分解に伴いビタミンEが増えます。
- ・漬け物などに応用が可能と考えられます。

研究の内容



今後の展開

- ・詳細なメカニズムを解析します。
- ・食品への応用の可能性を検討します。

参考

Sato S, Uegaki R, Kimura T, Enhancement of α - tocopherol by ensiling in barley (*Hordeum vulgare*) and wheat (*Triticum aestivum*)
Grassl. Sci. doi.org/10.1111/grs.12204



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 木村 俊之
 所 属: 食品健康機能研究領域
 食品機能評価ユニット