

爛漫ギャバ液 GBX



ギャバ(GABA)とは？

ギャバ(GABA)はγ-アミノ酪酸という“アミノ酸”の一種で、動物の脳や脊髄に存在する神経伝達物質です。



爛漫ギャバ液GBXとは？

米糠を原料に、乳酸発酵によってグルタミン酸を全てギャバに変える製法で作った「天然米糠発酵エキス」です。

※この製法技術は、秋田銘醸株式会社と秋田県農林水産技術センター総合食品研究所との共同開発です。(特許出願)

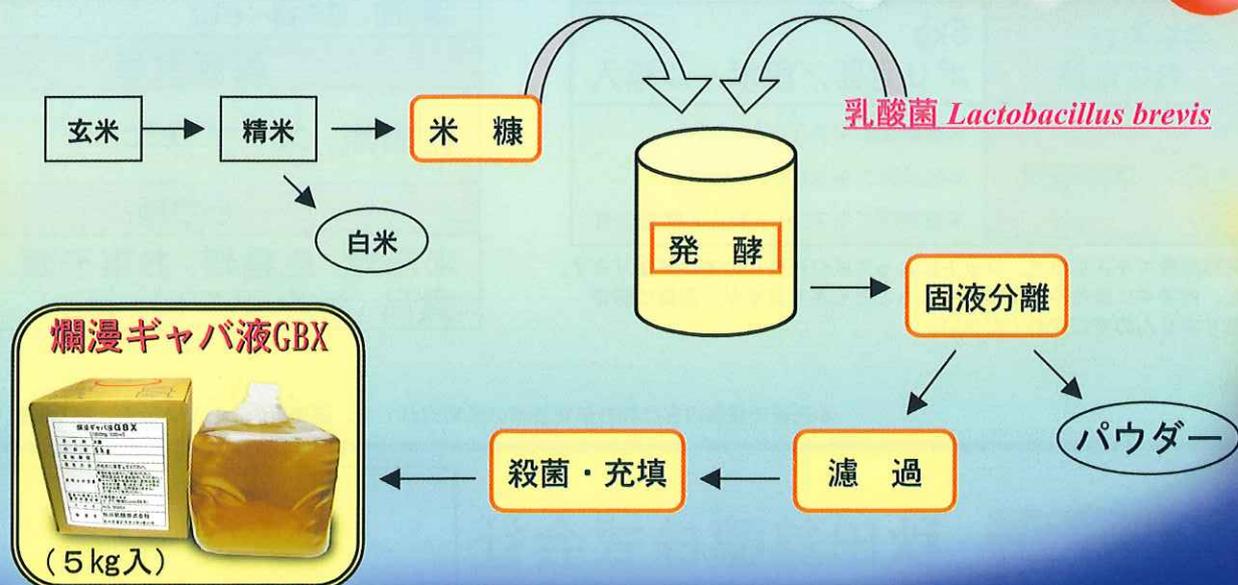


爛漫ギャバ液GBXの特徴

- 1) 液体素材なのでどんな素材にも均一に混ぜり合うため、製造工程でそのまま簡単に添加することができます。
- 2) ギャバ含有量が1%以上と高濃度のため、少量の添加で、食品の味や風味を損なわないギャバ含有食品の開発が可能です。
- 3) 米糠から作った素材なので安全性に優れています。また、ギャバ含有量は食品加工の際の熱やPHによる減少は殆どありません。



爛漫ギャバ液GBX製造工程



GABA

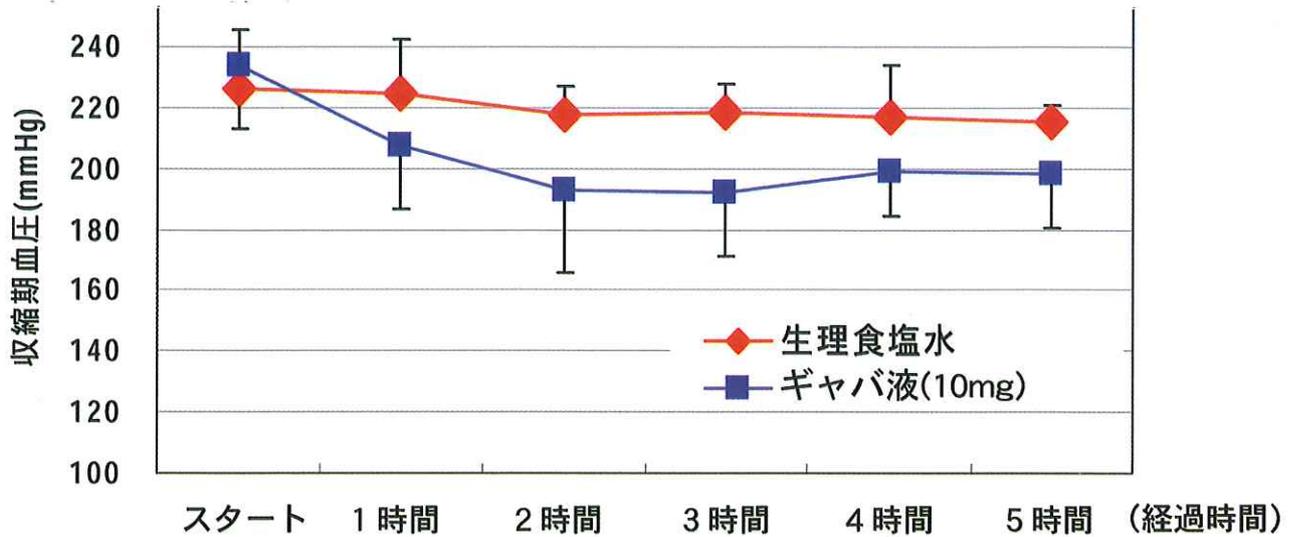
Gamma-AminoButyricAcid



高血圧自然発症ラットの血圧に対する作用

大学の研究室で高血圧自然発症ラットに対し爛漫ギャバ液（GABA10mg）を投与して、1時間ごとに5時間に渡り血圧測定を行った結果、数時間で血圧を下げる作用があることが確認されました。

高血圧自然発症ラットの血圧変化



製品規格

製品名	爛漫ギャバ液GBX
ギャバの形状	液体
γ-アミノ酪酸	1.0%以上
保存方法	高温多湿を避けて冷暗所にて保管（未開栓）
容量及び包装形態	5kg ポリ容器／段ボール箱入
食品への表示例	米糠醱酵エキス(GABA含有) 米糠醱酵エキス(ギャバ含有) 米糠醱酵エキス(γ-アミノ酪酸含有)

※天然醱酵エキスなので、ロットによって成分に多少の違いがあります。また、保管中に着色や沈殿物が生じることもありますが、品質に影響はありませんのでご安心ください。



食品応用例

飲料
ジュース類、お茶類、スポーツドリンク類、機能性飲料 etc
レトルト
お粥、スープ、調味料 etc
発酵食品
パン、味噌、醤油、ヨーグルト漬物、お酒 etc
乾燥食品
乾麺類、スープ etc
その他
米飯類、生麺類、お菓子類、健康食品（サプリメント） etc

本紙面の記載内容は弊社研究技術の説明資料です。販売目的としての使用は堅くお断り申し上げます。



秋田銘醸株式会社

本社 / 〒012-0814 秋田県湯沢市大工町4番23号
TEL 0183(73)3161(代) FAX 0183(72)3247
http://www.ranman.co.jp E-mail:ranman@ranman.co.jp