



# アリウム属植物素材および その製造方法

地方独立行政法人青森県産業技術センター

特許番号:第5834307号

発明の名称:アリウム属植物素材およびその製造方法

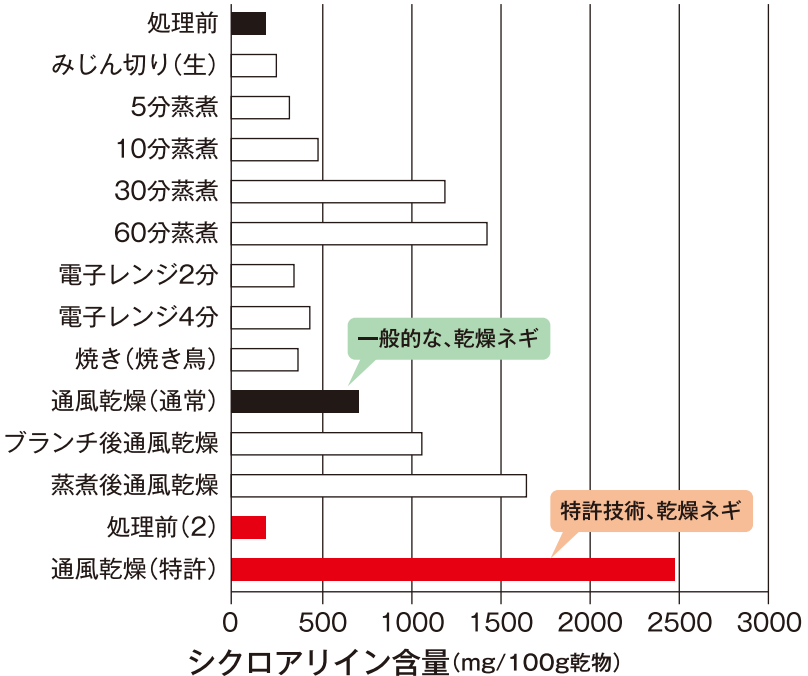
## 特許技術の概要

ネギをはじめとするアリウム属植物(ネギ属野菜)には、血栓予防、中性脂肪低下等の効果があるとされているシクロアリンというアミノ酸が少量含まれている。

このシクロアリンは、ネギを加熱することにより含有量が高まることが知られているが、十分量とするためには30分間以上煮る必要があり、当然、処理後のネギの味や食感は不良となる。

本特許は、ネギやタマネギを、処理後中和の必要のない塩基性アミノ酸などのアルカリ剤で処理することにより、シクロアリンの含有量を数倍に増加できるというものである。

ネギ調理・加工品中のシクロアリン含量



注) 下2件(赤色バー)は、他と試験材料が異なり、完全な比較はできないが、特許技術の優位性を明確に示す図面

## 応用例・活用アイデア

○規格外品や出荷時に廃棄される葉先など低コストで調達できる原料でも同様の効果が得られる。形状が問題とならない粉末状の加工品の原料として好適である。