

輸入食品の品質表示の検証に関する技術開発

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-06-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 山下倫 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2006699

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



輸入食品の品質表示の検証に関する技術開発

(国際共同研究)

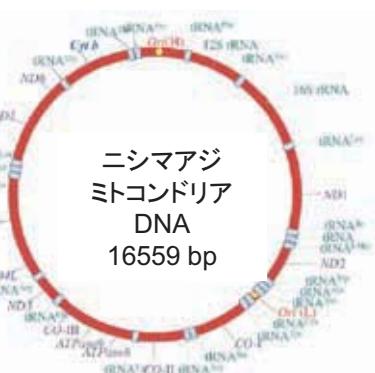
背景と目的

本研究は、日本とノルウェーの政府間での科学技術協定に基づく国際共同研究として位置づけられ、その中では、

- 1)ヨーロッパ諸国から輸入される水産物を対象として、生物種や原産地を判別する技術の開発
 - 2)ミトコンドリアDNA塩基配列、微量元素組成、脂質成分など品質表示に関連する化学成分の分析を進めてデータベース化を図ること
 - 3)国際標準となるべき品質表示の検証技術の開発
- を目的としている。

```

-----[1-127-130]-----[131-134]-----[135-138]-----[139-142]-----[143-146]-----[147-150]-----[151-154]-----[155-158]-----[159-162]-----[163-166]-----[167-170]-----[171-174]-----[175-178]-----[179-182]-----[183-186]-----[187-190]-----[191-194]-----[195-198]-----[199-202]-----[203-206]-----[207-210]-----[211-214]-----[215-218]-----[219-222]-----[223-226]-----[227-230]-----[231-234]-----[235-238]-----[239-242]-----[243-246]-----[247-250]-----[251-254]-----[255-258]-----[259-262]-----[263-266]-----[267-270]-----[271-274]-----[275-278]-----[279-282]-----[283-286]-----[287-290]-----[291-294]-----[295-298]-----[299-302]-----[303-306]-----[307-310]-----[311-314]-----[315-318]-----[319-322]-----[323-326]-----[327-330]-----[331-334]-----[335-338]-----[339-342]-----[343-346]-----[347-350]-----[351-354]-----[355-358]-----[359-362]-----[363-366]-----[367-370]-----[371-374]-----[375-378]-----[379-382]-----[383-386]-----[387-390]-----[391-394]-----[395-398]-----[399-402]-----[403-406]-----[407-410]-----[411-414]-----[415-418]-----[419-422]-----[423-426]-----[427-428]-----[429-430]
-----[1-127-130]-----[131-134]-----[135-138]-----[139-142]-----[143-146]-----[147-150]-----[151-154]-----[155-158]-----[159-162]-----[163-166]-----[167-170]-----[171-174]-----[175-178]-----[179-182]-----[183-186]-----[187-190]-----[191-194]-----[195-198]-----[199-202]-----[203-206]-----[207-210]-----[211-214]-----[215-218]-----[219-222]-----[223-226]-----[227-230]-----[231-234]-----[235-238]-----[239-242]-----[243-246]-----[247-250]-----[251-254]-----[255-258]-----[259-262]-----[263-266]-----[267-270]-----[271-274]-----[275-278]-----[279-282]-----[283-286]-----[287-290]-----[291-294]-----[295-298]-----[299-302]-----[303-306]-----[307-310]-----[311-314]-----[315-318]-----[319-322]-----[323-326]-----[327-330]-----[331-334]-----[335-338]-----[339-342]-----[343-346]-----[347-350]-----[351-354]-----[355-358]-----[359-362]-----[363-366]-----[367-370]-----[371-374]-----[375-378]-----[379-382]-----[383-386]-----[387-390]-----[391-394]-----[395-398]-----[399-402]-----[403-406]-----[407-410]-----[411-414]-----[415-418]-----[419-422]-----[423-426]-----[427-428]-----[429-430]
```



ニシマアジのミトコンドリアDNAの全塩基配列の解析

輸入魚介類は生物種が異なることをを利用して、原料生物種のDNA鑑別が可能になります。

成 果

1. 輸入される魚介類をカバーするミトコンドリアDNAの解析
2. 生物種、系群、品種および個体の遺伝的判別法の開発
3. 微量元素分析、脂質のNMR測定、近赤外分光分析、タンパク質の質量分析等の化学分析手法による原産地の推定
4. タイセイヨウサバ、ニシマアジ、アトランティックサーモン、カペリン、ニシン、タラバガニなどの大西洋産の魚介類を研究対象にする

波及効果

国際標準となる品質表示の科学的検証、および偽装表示の鑑別法へ。

問い合わせ先：利用加工部食品バイオテクノロジー研究室（山下倫）