

色落ちノリから新規プレバイオティクス素材を発見

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: 石原, 賢司
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2006784

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



色落ちノリから新規プレバイオティクス素材を発見

利用加工部 機能評価研究室

背景・目的

1. 近年、「色落ちノリ」と呼ばれる低品質のノリが多量に発生している(図1、2)。
2. 色落ちノリは、外見が黒みに乏しく食用に適さず、大部分が廃棄処分となっており、その有効利用は、水産業にとって重要な課題の一つである。

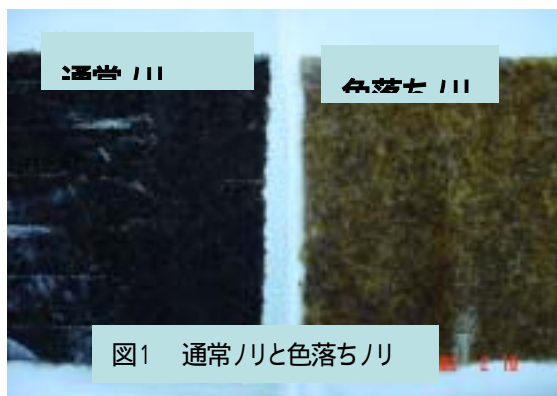


図1 通常ノリと色落ちノリ

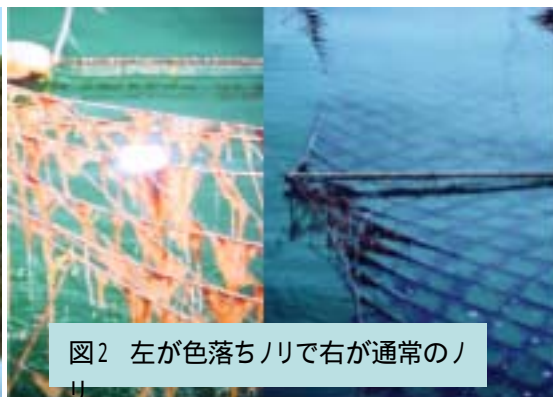


図2 左が色落ちノリで右が通常のノリ

成果

1. 色落ちノリに強いビフィズス菌増殖促進物質(プレバイオティクス)であるグリセロールガラクトシド(以下GG:図3)が大量に含まれ(図4)、機能性食品素材として使用できることを見出し、熊本県水産研究センターと共同で特許を出願した。

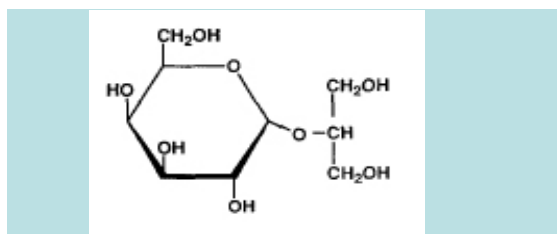


図3 グリセロールガラクトシド(GG)
(ビフィズス菌増殖促進物質)

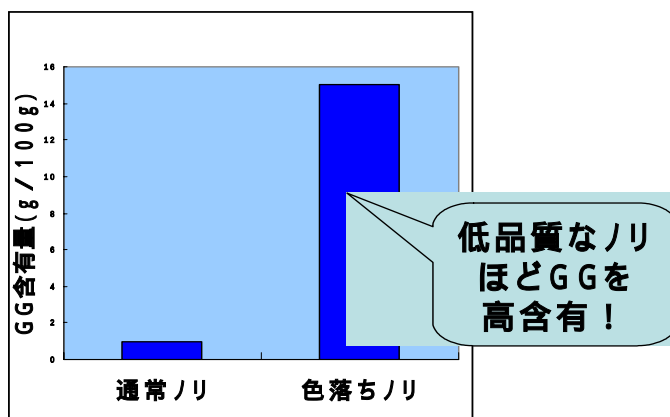


図4 ノリ中のGG含有量

低品質なノリ
ほどGGを
高含有！

波及効果

1. プレバイオティクスには様々な健康機能が期待され、多くの食品に使用されており、今回の発見が応用されれば、ノリ養殖業等に大きく貢献しうる。
2. 今後は、今回発見したGGの効果を確認し、GGやGGを多量に含む色落ちノリを応用した様々な機能性食品・機能性飲料などの開発研究を官民共同で進めて行くことが重要と考えている。

連絡先

石原 賢司 TEL: 045-788-7660

協力機関

熊本県水産研究センター