

ワカメに含まれる脂質の健康機能性の解明

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/2006881

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



ワカメに含まれる脂質の健康機能性の解明

利用化学部

研究の背景・目的

- 1．水産物に含まれるEPAやDHAは、動脈硬化の防止や抗アレルギー作用を示す健康によい高度不飽和脂肪酸
- 2．ワカメなどの海藻類に多く含まれるステアリドン酸も、この高度不飽和脂肪酸であり、人の健康との関連についての研究は進んでいない。

研究成果

ワカメから取り出した脂肪酸も、生活習慣病の予防などの健康に有益な機能性を示すことが判明

波及効果

- 1．ワカメに含まれる脂肪酸の健康機能性について、一部解明
- 2．研究推進の基本的な手法ができたので、これ以外の機能の解明や、他の食用海藻類の健康機能性の評価が可能
- 3．今後、他の食用海藻について研究を推進することで、食用海藻類が持つヒトの健康への作用を解明
- 4．これらの情報提供によって、食生活の改善（日本食のすすめ）による国民の健康保持に寄与
- 5．食用海藻類の消費拡大への道が開く



ワカメの粗抽出脂質（左）と精製したワカメ脂肪酸をトリグリセリドにした脂質（右）