

海苔の機能成分を生かした抗メタボリックシンドローム食品の創生

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産総合研究センター
	公開日: 2024-07-17
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者:
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2009987

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



海苔の機能成分を生かした抗メタボリックシンドローム食品の創製

中央水産研究所 水産物応用開発研究センター

研究の背景・目的

1. 海苔は有明海周辺諸県などで広く養殖・生産され、日本食には欠かせない重要な食材です。
2. 海苔の生産額は年間約 1000 億円と、海藻類では最大であり、水産業上も重要な種ですが、海苔養殖業は、色落ちと呼ばれる低品質海苔の発生などの問題点を抱えています (図 1)。

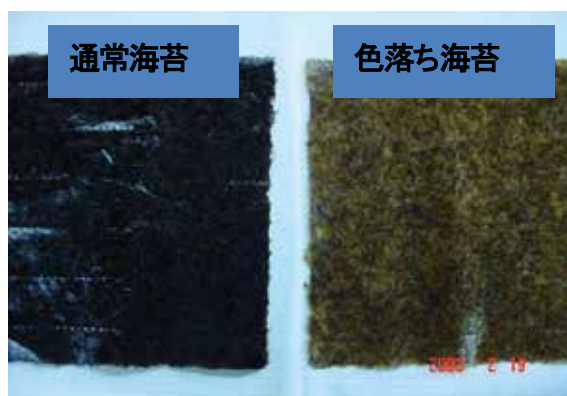


図 1. 乾燥加工された海苔
(左：正常な海苔、右：色落ちした海苔)

3. 本課題は、機能成分を生かした海苔の利用方途拡大によって海苔養殖業に貢献することを目的としています。

研究成果

1. 色落ちした生海苔から抗メタボリックシンドローム活性を有する機能性成分（ポルフィラン、グリセロールガラクトシド）を含むエキスの抽出技術を開発し、実証レベルで試作を行いました (図 2)。



図 2. 海苔エキスの抽出技術開発

2. 海苔エキス及び色落ちした生海苔に含まれる機能成分ポルフィラン、グリセロールガラクトシドについて、マウスを用いて抗メタボリックシンドローム活性を検証しました。
3. 海苔エキスをを用いた各種メニューを試作し、風味やテクスチャーの改善、保存性の向上などを検討しました (図 3)。



図 3. 海苔エキスを添加したメニュー。
風味などを改善します

4. ヒト臨床試験を実施して、メタボリックシンドローム、整腸作用に関して検証を行いました。
5. 海苔エキスの実機生産において実用化するためコストダウンに取り組んでいます。
6. エキス抽出用色落ち海苔の海苔生産地における一次加工ラインの図面化、価格見積もりを行いました。
7. 実機試作海苔エキスを添加したスムージーを試作し、インターナショナルシーフードショーにて試食を行いました。

波及効果

1. 本課題により抗メタボリックシンドローム活性を有する海苔エキスを含有した食品・メニューを開発し、公表することにより、国民の健康増進に資することが期待されます。
2. 海藻を重要な食材とする日本型食生活の健康に対する寄与の一端が明らかにされることで、国民の日本食に対する認識が高まり、食糧自給率の向上にも資することが期待されます。