

## 「水産食品素材及び成分の機能性の評価と応用技術の開発」における主要成果

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	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010195">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010195</a>

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



## 「水産食品素材及び成分の機能性の評価と 応用技術の開発」における主要成果

中央水産研究所 利用加工部

### 研究の背景・目的

- 生活習慣病・メタボリックシンドロームの増加等により水産物の健康機能が注目されています。また、水産資源の有効利用・廃棄物の削減のための水産物の高付加価値化が期待されています。このことから、機能性成分の分布や物性などの性質を調べ、機能成分の効率的抽出法などについて民間企業などと共同するとともに、機能性成分の新たな機能性の探索を行います。

### 研究成果

- 色落ちノリから機能成分グリセロールガラクトシ

ド (GG) を安全で大量に抽出する方法を開発し特許出願しました。

- ノリからGGとマイコスポリン様アミノ酸(MAA)の効率的抽出法について検討し、両者を同時に抽出できる可能性を見いだしました。

### 波及効果

- 「色落ちノリ」の有効利用により水産業・水産加工業の振興が図れます。
- 新規素材の開発により食品産業等へ貢献できます。

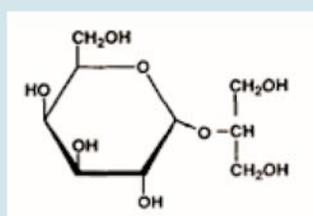


図1. グリセロールガラクトシド(GG)  
(ビフィズス菌増殖促進物質)

<第1期の成果として特許出願中>  
色落ちノリには強いビフィズス菌増殖促進物質である GG が大量に含まれることを発見

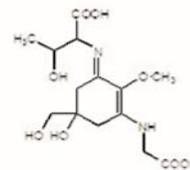


図2. ポルフィラ-334(紫外線吸収アミノ酸MAAの1種)

<第1期の成果として特許出願中>  
ホタテガイの卵巣やノリから MAA を抽出し、人の皮膚などに存在する細胞増殖を促進する効果を有することを発見

