水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

発酵原料としての利用を視野とした海藻草類の収集と成分調査

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2024-08-06 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 三好, 達夫, 内田, 基晴, 金庭, 正樹, 吉田, 吾郎 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010550

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

発酵原料としての利用を視野とした海藻草類の収集と成分調査

三好達夫・内田基晴・金庭正樹・吉田吾郎

水圏植物の有効利用に資するため，水圏植物試料 107 点を収集し，前処理特性調査と成分調査を行った。試料の一般成分は，平均でタンパク質 16.2%（乾物），炭水化物 56.1%，脂質 1.8%，灰分 25.5%，食物繊維 43.5%，比色法による糖質分析では，全糖量 33.1%，還元糖量 10.6% であった。酸加水分解 - ガスクロ法で調べた構成糖は，グルコース（7.3%），ガラクトース（5.7%）が多く，これら 2 者の合計値は，大型藻類平均 12.8% に対し，紅藻類が 30.4% と高い値を示した。酸・酵素分解 - 酵素法による糖分析でも，グルコースおよびガラクトースの合計値が高いのは紅藻類 22.4% であった。糖化処理を伴ったエタノール発酵（複発酵）を行った場合，紅藻類からのエタノール収量が最も高くなると推定された。

水産技術，**6**（**1**），109-124，2013