

新たな高機能食品の開発 セレノネインを高含有する食品研究

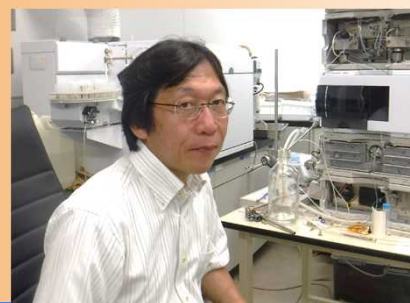
メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産研究・教育機構
	公開日: 2025-01-14
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 山下, 倫明
	メールアドレス:
URL	所属: 水産研究・教育機構
	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012571

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



新たな高機能食品の開発

セレノネインを高含有する食品研究



食品科学科
山下 倫明

研究の目的

マグロ類の血合肉は、回遊魚が持続的な遊泳に使うどす黒い赤色を示す筋肉です。血合肉は解凍後の鮮度低下が速く、色や臭いが悪いので従来食用に使われてきませんでした。そこで、臭気を取り除く技術を開発することによって、すり身やセレノネインエキスの抽出など血合肉を高度に利用する技術を開発しました。

研究の成果

血合肉を原料としてセレノネイン(図1)を高含有するハンバーグ(図2)やエキス(図3)などの加工品を試作しました。動物・細胞を用いる安全性評価試験によってこのセレノネインを含有するエキスは無毒であることが確認されました。このエキスを用いて抗酸化能や生活習慣病予防効果を現在検証しています。

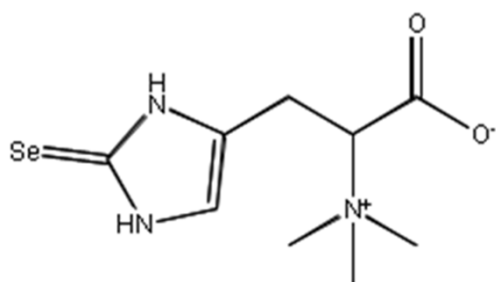


図1 セレノネインの化学構造



図2 血合肉を原料とした
セレノネインを高含有する
ハンバーグ

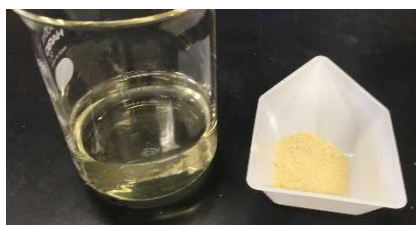


図3 セレノネインエキス

波及効果

- ・セレンサプリメント・ヘルスケア食品の提供
- ・漁獲物の高付加価値化と収益増加