

## 魚の「あぶら」で水産物を評価する 脂質酸化物を利用した水産物の鮮度・品質評価法の開発

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産大学校 公開日: 2025-01-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 田中, 竜介, 松下, 映夫 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012630">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012630</a>

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



# 魚の「あぶら」で水産物を評価する

## 脂質酸化物を利用した水産物の鮮度・品質評価法の開発

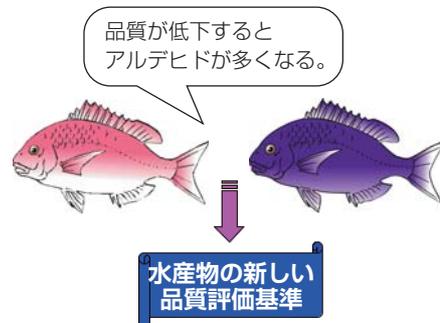
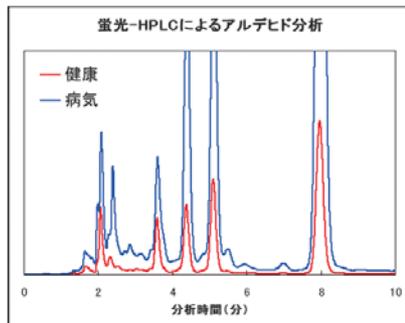
食品科学科 田中竜介・松下映夫

### 研究の目的

水産物は、栄養機能成分として注目されている EPA や DHA などの高度不飽和脂肪酸を多く含んでいますが、一方では、非常に酸化されやすく、その酸化物は他の有用成分にも悪影響を及ぼし、水産物の品質低下の原因となっています。本研究ではより確かな品質評価を目指すために、水産物中の脂質酸化物を迅速かつ正確に測定する方法について検討を行い、新しい品質指標の提案を行っています。

### 研究の成果と水産業等への貢献の期待

脂質酸化物の一つとしてアルデヒドがありますが、この物質は、魚臭の原因だけではなく魚肉成分のタンパク質と反応しやすく、品質低下を引き起こすものとして注目されています。このアルデヒドを分析するために、蛍光-HPLC 法を利用した迅速かつ正確な測定方法を開発しました。この方法で健康魚と病気魚のアルデヒドを分析することにより、健康魚と病気魚の区別を行うことが可能となりました。また、新鮮な魚肉と長期保蔵した魚肉を比較した場合もアルデヒドに差が見られたことから、新しい水産物の品質指標としても利用できると考えています。



【外部資金名】・科学研究費補助金(文部科学省)「水産物中のヒドロキシ脂質およびアルデヒド類を利用した新規の品質評価法の開発」  
・先端技術を活用した農林水産研究高度化事業(農林水産省)「サンマのグローバル商品化のための高鮮度・高効率加工技術の開発」