

海藻成分の食品機能性の研究 海藻ポリフェノールの抗アレルギー効果

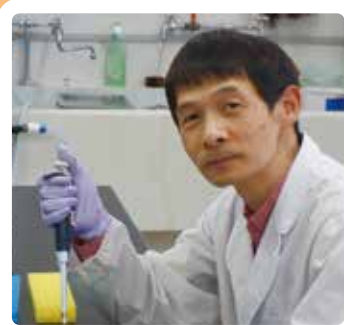
メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産研究・教育機構
	公開日: 2023-04-19
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 杉浦, 義正
	メールアドレス:
URL	所属: 水産研究・教育機構
	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/216

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



海藻成分の食品機能性の研究

海藻ポリフェノールの抗アレルギー効果



食品科学科
杉浦 義正

研究の目的



図1 研究対象の海藻（サガラメ）

日本列島沿岸部に生育するアラメ、カジメ、クロメ、サガラメ、ツルアラメといった海藻類（図1）は食用ですが、あまり利用されていません。しかし、食品機能性成分の海藻ポリフェノールを多く含むため、その抗アレルギー効果に焦点を当てて食品機能性の研究を行い、それら海藻類の有用性について検討を進めてきました。

研究の成果

研究の結果、サガラメおよびツルアラメの抽出物に抗アレルギー効果が認められ、その有効成分は海藻ポリフェノールであることが分かりました（図2）。その研究成果をもとに、島根県西ノ島町産ツルアラメの乾燥粉末がサプリメント原料として市販されました（図3）。

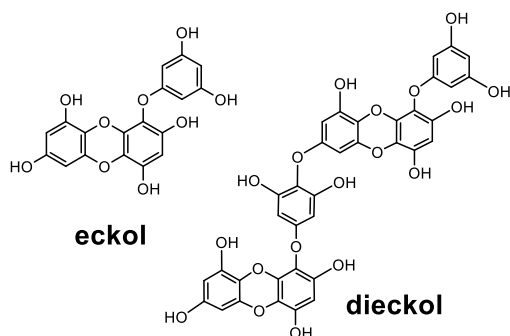


図2 代表的な海藻ポリフェノール
Sugiura et al., *J. Food Biochem.*, **45**(4), e13659, 2021.
Sugiura et al., *Algal Res.*, **58**, 102398, 2021.



図3 ツルアラメの粉末と乾燥粉末製品

注、本研究は、西ノ島町受託、および、JSPS科研費JP17K07951の助成を受けたものです。

波及効果

- ・ 低利用食用海藻の高付加価値化とサプリメント等への有効利用を促進します。
- ・ 水産資源の有効活用による水産業の活性化に貢献します。