

カツオ丸ごと健康機能評価研究

(予算区分：県単独 研究期間：平成19～21年度)

担当：企画加工研究室 二村和視

【研究の背景とねらい】

本県におけるカツオの水揚げは全国一であり、これを原料としてかつお節や缶詰など多くの水産加工品が製造されています。加工の際には多くの加工残さいが発生し、これらは飼肥料へと再加工されているものの、より高度に利用して付加価値を高める技術開発が熱望されています。そこで、カツオの可食部及び血合肉、生殖腺などの加工残さい物の健康機能を評価するとともに、総合利用技術を開発することにより、カツオの丸ごと利用を図ります。

【研究成果】

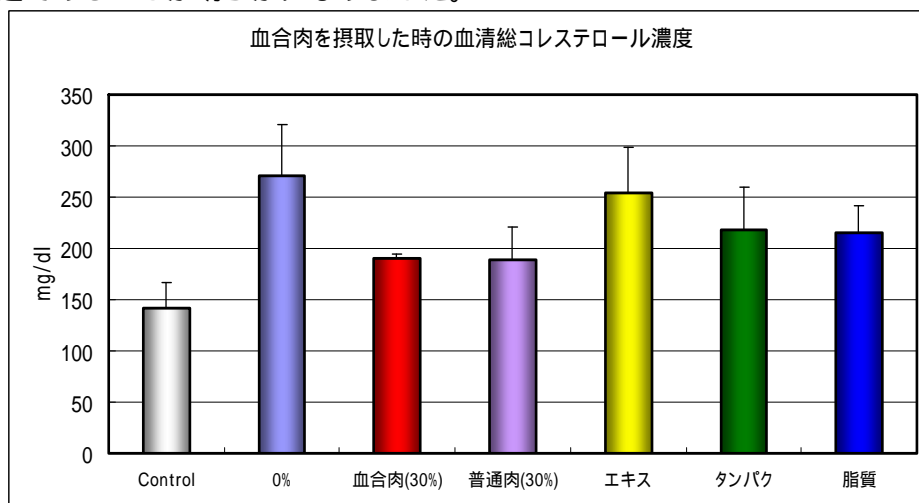
カツオロイン加工時に派生する血合肉に、血中コレステロール低下及び肝機能改善効果が認められました。また、その有効成分は水溶性タンパク質と脂質であることが判明しました。

コレステロールを含有しているカツオ卵巣を摂取しても血中コレステロールは上昇しないことを確認しました。

カツオロインの削り粉からすり身を試作したところ、良好な品質のものが得られ、実用化に向けて企業との共同研究へと発展しました。

カツオ幽門垂の粗抽出液にホスホリパーゼ活性がみられ、活性の最適温度は40 付近、最適 pH は8.0 付近であることが明らかになりました。

幽門垂の粗抽出液にプロテアーゼ活性がみられ、活性の最適温度は45 付近、最適 pH は10 付近であることが明らかになりました。



【研究成果の普及方法】

本研究により得られた成果は、水産技術研究所研究報告や広報誌等、その他必要に応じて情報提供していく予定です。

(作成 平成22年3月)