

本県農林水産物の機能性データベースの構築

(新成長戦略研究 健康長寿静岡の新たな機能性食品産業の創出)

(予算区分 県単独 研究期間 平成28～30年度)

担当：水産技術研究所開発加工科 望月万美子・小泉鏡子

【研究の背景とねらい】

本県は439品目もの農林水産物を生産する全国一の「食材の王国」であり、これら食材の持つ栄養性や機能性に関する様々な研究が行われてきました。これらの研究成果を網羅的に情報発信するため、各研究所が一体となって多様な食材の情報を提供する「本県農林水産物の機能性データベース」を構築し、新しい機能性食品の開発を支援します。

水産技術研究所では、キンメダイ、サクラエビなどの本県特産水産物について漁獲される時期や場所、食べる部位の違いによる機能性成分の変動について調査、分析するとともに、加工原料となり得る低利用部位の機能性成分についても情報を収集し、データベース化を進めます。



キンメダイ



サクラエビ



加工原料となり得る
低利用部位

<本県特産水産物>

【期待される効果】

- データベースの情報を活用することにより、機能性成分を活かした新たな食品の開発、ブランド化、販路拡大に繋がります。
- 血合肉などの低利用な部位を機能性素材として活用することで、資源の有効利用と付加価値向上が図れます。

【年次計画】

細目研究課題名	内 容	28	29	30
県内農林水産物の機能性データベースの構築	・水産物の機能性文献検索、データ蓄積 ・県内水産物のデータベース化	○ ○	○ ○	○ ○
水産物の機能性評価	・高度不飽和脂肪酸(EPA,DHA等)の評価 ・機能性アミノ酸(アンセリン、タウリン等)の評価 ・その他の機能性成分(アスタキサンチン等)の評価	○ ○	○ ○	○ ○

(作成 平成28年4月)