

(試験研究課題年次別解説集様式2号：継続課題用)

## 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：利用普及部企画加工研究室

### 【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、水溶性と脂溶性の機能性成分を一連の抽出系で両方とも回収できる技術及びその利用方法を開発することにより、カツオ丸ごとのイメージアップを図ります。

### 【これまでに得られた成果】

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、その有効成分は脂質と水溶性タンパク質であることが判明しました。

### 【期待される効果】

1. 大部分が飼肥料となっている加工残さい物から機能性成分の抽出方法が開発されれば、付加価値向上に繋がります。
2. 新しい産業の創造が可能となります。
3. カツオの食品としての価値をPRでき、カツオ関連産業の活性化が図られます。

### 【年次計画】

細目課題名	研究期間	研究内容
加工残さいの機能性評価	19-21	カツオ・マグロのロイン加工時に派生する血合肉の機能性をマウス実験により評価する。
機能性成分の同時抽出手法の開発	19-21	カツオ生殖腺の脱脂成分の機能性を評価するとともに、同一個体から脂溶性と水溶性の両方の機能性成分を抽出・回収する技術を開発する。
カツオ魚肉の持つ機能の特性評価	19-21	カツオ魚肉の機能性を他の魚肉と比較してカツオの差別化を図る。

(平成20年4月)