

# 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 二村和視

## 【研究の背景とねらい】

本県は 439 品目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、ニジマスなどの本県特産水産物を分析するとともに、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。

## 【これまでに得られた成果】

(平成 29 年度の成果)

- 県内農林水産物の機能性データベースの構築
  - ・ カツオ、サクラエビ、シラス及びキンメダイについてデータベース化に向けて文献調査を実施し、リストの作成を行いました。
- 水産物の機能性評価
  - ・ 県内主要魚種 5 種についてリストを作成しました。メバチ、キンメダイ、サワラ、ニジマスでは、普通肉の他、頭やカマなどの希少部位を含むのべ 20 部位について遊離アミノ酸を分析した (表 1, 2)。

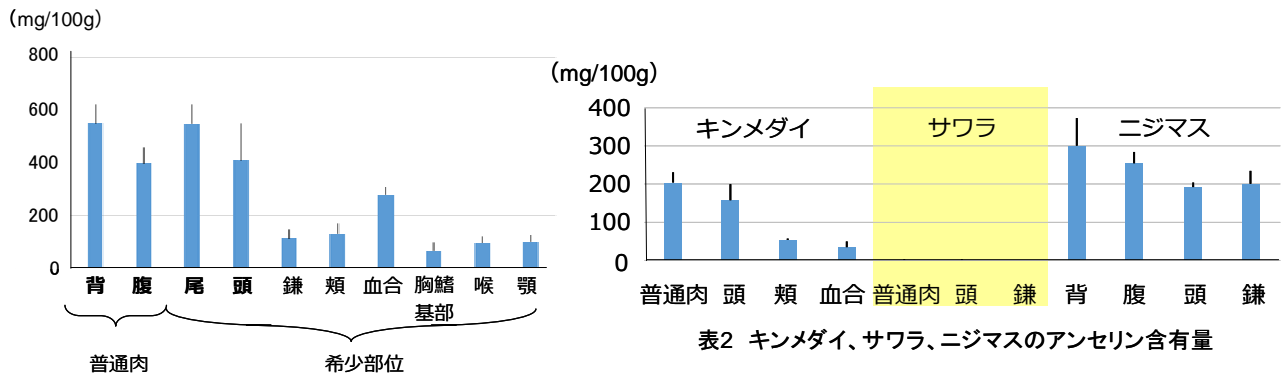


表1 メバチのアンセリン含有量

表2 キンメダイ、サワラ、ニジマスのアンセリン含有量

## 【期待される成果】

- ・ データベース情報の活用により新食品開発、ブランド化、販売促進などに繋がります。
- ・ 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。

## 【今後の計画】

- ・ 引続き文献調査を行い、データベース化に向けて情報を収集します。
- ・ 高度不飽和脂肪酸及び機能性アミノ酸の調査・分析を継続します。

(作成 平成 30 年 4 月)