徳島県立工業技術センター

平成21年度　特別研究　四国地域イノベーション創出共同体形成事業

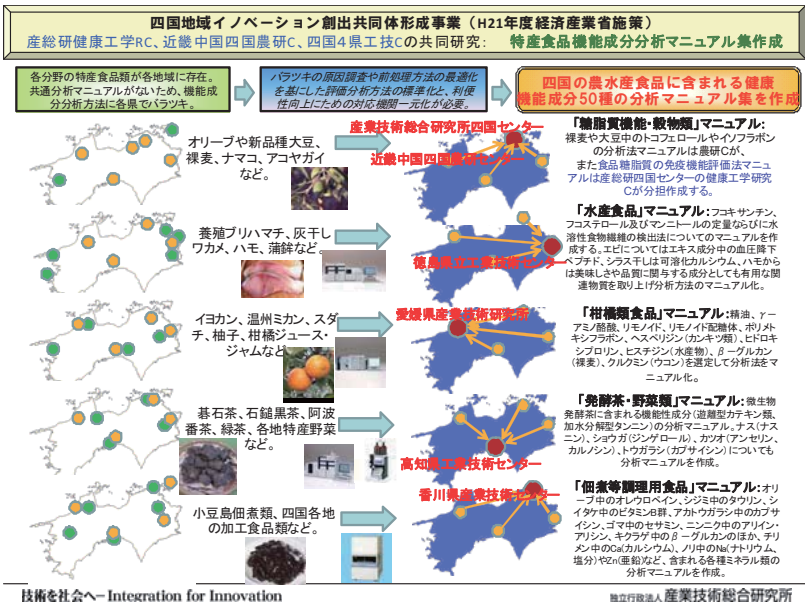
農水産物・加工食品中の健康機能性成分類の分析マニュアル集の開発

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

工業技術センター
食品技術課　吉本亮子 岡久修己 宮﨑絵梨
応用生物課　新居佳孝 市川亮一

1．研究目的

食品産業の高付加価値商品の開発に有用な,本県の主要特産食品に含まれる健康機能性成分類についての分析手法を確立するとともにマニュアル集を作成し,農水産資源の活用による地域産業の振興を目指す.



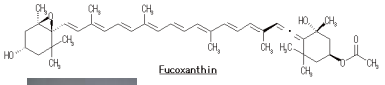
2．研究内容

つぎの11の機能性成分について分析マニュアルを作成する.
ワカメのフコキサンチン,海藻（褐藻類）のフコステロール,コンブのマンニトール,ワカメの水溶性食物繊維（組織化学的検出）,鮮魚のATP関連物質,エビエキスの血圧上昇抑制ペプチド,小魚の可溶化カルシウム,ソバ粉のルチン,鶏肉のアンセリン・カルノシン,漬物のGABA,漬物のカロテノイド.

3．研究成果

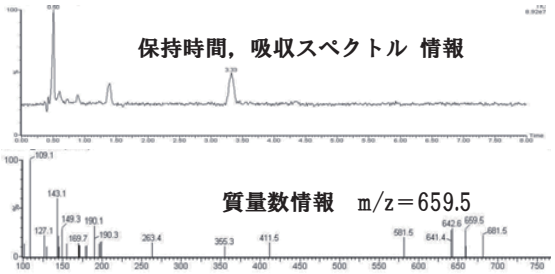
上記11成分の分析方法を確立し,本県特産食品中に含まれる機能性成分の含有量について調査した.

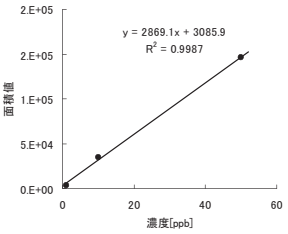
分析例
ワカメのフコキサンチン



含有量　5mg
（湯通し塩蔵ワカメ 100g 中）

LC/MS 等による高感度分析





（その他の成分については⇒http://unit.aist.go.jp/shikoku/kaiyou/manual/）