



水産生物資源の高品質化と高度有効利用

研究成果型

背景

魚貝類の可食部分(主に筋肉)の構成成分は陸上動物に比べ著しく不安定で、腐敗変質しやすいの主な原因である。特にタンパク質の不安定性の原因を明らかにし、貯蔵条件や加工条件の適正化を図ることが重要である。また左図に示すように、水産物は栄養性、嗜好性、健康機能性など注目すべき点が多いものの未知の部分も多い。



水産物の付加価値をさらに高める。

技術シーズ

○シーズ1:高鮮度保持、高品質化

肉の色調は市場価値の決定要因であるため、色素タンパク質ミオグロビンの性質を解明することで変色を制御する方法を検討。新たな鮮魚流通法の提案。

○シーズ2:食品機能に基づいた魚貝類の高度有効利用

有用魚および未利用魚の付加価値を高め、さらに廃棄物から有用酵素等の発掘、機能性成分の探索。

社会実装のイメージ

海洋生物資源のロスをけらし、魚貝類がもつ多様な食品機能に基づいて水産物の付加価値を高める。

