

血合肉すり身の機能性成分(セレノネイン)を活かした食品加工

水産食品部 主任研究員 仁部 玄通

マグロ類の血合肉のすり身化技術



【血合肉すり身の製造工程】

特許第5606657号

「血合肉を利用したすり身製品、血合肉を利用した練り物製品、血合肉を利用したすり身製品の製造方法及び血合肉を利用した練り物製品の製造方法」

照会先 鹿児島県水産技術開発センター(0993-27-9200), 新洋水産有限会社(0996-32-2764)

血合肉加工食品の開発



血合肉すり身の薩摩揚げ (新洋水産(有))



血合肉すり身の煎餅 (水産技術開発センター)

血合肉加工食品の機能性評価

・生体抗酸化作用

(水産研究・教育機構)

・抗メタボ効果

(慶應義塾大学, (株)ニュートリジョンアクト, 北海道情報大学)

・生活習慣病予防効果

(鹿児島大学, 水産研究・教育機構) (株)化合物安全性研究所

海外向け 和食ヘルスケア食品 の開発

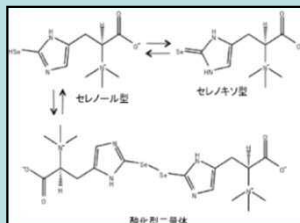
農林水産省「革新的技術開発・緊急展開事業(うち地域戦略プロジェクト)」実証研究型(H28-31)

新たな抗酸化物質セレノネイン

- ・血液, 血合肉などに高濃度に含まれる(セレン(Se)として1-50 ppm)。
- ・強力な抗酸化作用: $\text{H}\cdot$ 鉄の自動酸化防止作用あり、水中での酸欠ストレスにも耐える**低酸素適応**に関与。
- ・必須元素Seの栄養学的な機能形態である(仮説)。

セレノネイン含量(mg Se/kg)

クロマグロ血液	51.6
クロマグロ血合肉	15.0
クロマグロ普通肉	0.18
キハダ肉 水煮缶	0.07



セレノネインを含むエキス(~1 ppm)

特許5669056号 「新規セレン含有化合物」 水産研究・教育機構 J. Biol. Chem. 285,18134-18138 (2010)

照会先: (国研)水産研究・教育機構水産大学校 山下倫明 (083-227-3921, e-mail mic@fish-u.ac.jp)