

特産食品機能成分分析マニュアル集 (H21年度終了する経済産業省施策)

産総研健康工学C、近畿中国四国農研C、四国4県工技Cの共同研究：四国地域イノベーション創出共同体形成事業

各分野の特産食品類が各地域に存在。共通分析マニュアルがないため、機能成分分析手法に各県でバラツキ。

バラツキの原因調査や前処理方法の最適化を基にした評価分析方法の標準化と、利便性向上のための対応機関一元化が必要。

四国の農水産食品に含まれる健康機能成分50種の分析マニュアル集を作成

オリーブや新品種大豆、裸麦、ナマコ、アコヤガイなど。



養殖ブリハマチ、灰干しワカメ、ハモ、蒲鉾など。



イヨカン、温州ミカン、スタチ、柚子、柑橘ジュース・ジャムなど。



基石茶、石鎚黒茶、阿波番茶、緑茶、各地特産野菜など。

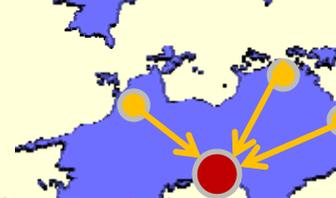


小豆島佃煮類、四国各地の加工食品類など。



産業技術総合研究所四国センター

近畿中国四国農研センター



「糖脂質類・穀物類」マニュアル：
裸麦や大豆(トコフェロール、イソフラボン)
食品糖脂質の免疫機能評価法マニュアル

「水産食品」マニュアル：
フコキサンチン、フコステロール及びマンニトール、
水溶性食物繊維。エビ(血圧降下ペプチド)、
シラス干し(可溶化カルシウム)

「柑橘類食品」マニュアル：
精油、γ-アミノ酪酸、リモノイド、リモノイド配糖体、
ポリメキシフラボン、ヘスペリジン(カンキツ類)、
ヒドロキシプロリン、ヒステジン(水産物)、β-グルカン(裸麦)、
クルクミン(ウコン)

「発酵茶・野菜類」マニュアル：
微生物発酵茶(機能性成分(遊離型カテキン類、
加水分解型タンニン)。ナス(ナスニン)、ショウガ(ジンゲロール)、
カツオ(アンセリン、カルノシン)、トウガラシ(カプサイシン)。

「佃煮等調理用食品」マニュアル：
オリーブ(オレウロペイン)、シジミ(タウリン)、
シイタケ(ビタミンB群)、アカトウガラシ(カプサイシン)、
ゴマ(セサミン)、ニンニク(アリイン・アリシン)、
キクラゲ(β-グルカン)、チリメン(Ca)、ノリ(Na、
塩分やZn)など。