

部局名 農学部

担当：(榊原陽一)



テーマ

食品機能評価技術開発と機能性表示食品開発に向けた食材の探索

取組の様子

宮崎県からの受託研究として、機能性表示食品制度に対応した機能性研究とハイスループット食品機能評価法(特許第4150761号)の高度化研究に取り組んでいます。その中で、宮崎県産の「チョウザメ」や「みやざき地頭鶏」に含まれるイミダゾールジペプチドに着目し、加工や保存期間の影響を調べました。その結果、レトルト加工や長期間の保存においても、安定に存在できることが示されました。

日本食品科学工学会誌 66, 210-214. (2019)

期待できる成果・評価 など

「みやざき地頭鶏(むね肉)」が「日常生活の一時的な疲労感を軽減する機能」が期待される機能性表示食品になりました。(受理日: 令和3年9月29日)

参考URL

<http://www.miyazaki-u.ac.jp/agr/news/research/post-105.html>

特色ある取組

イミダゾールジペプチドは、抗疲労ペプチドとして、渡り鳥や回遊魚に含まれる成分として知られています。カルノシン、アンセリンがよく知られ、これらは、ヒスチジンとβ-アラニンという二つのアミノ酸が結合したペプチドと言われる物質になります。抗疲労効果や認知症予防などで最近注目されている成分です。そのため、アスリート食などとして注目されています。

