



## 外国出張報告書

平成 26 年 8 月 6 日

1. 出張国名        タイ、ラオス
2. 出張月         平成 26 年 5 月～6 月
3. 出張目的       タイ・ラオス伝統発酵食品中の生理機能性成分分析及び  
                      アジア食料資源研究ネットワークに関する打合せ：C

#### 4. 成果の概要

タイでは、原料の異なる三種類の伝統発酵食品トアナウ（大豆）、プララー（魚）、およびナムプー（淡水ガニ）について機能性成分の構造と働きの解明を目指して、前回までの予備検討結果に基づいて選定された試料各 1 点ずつを生産地から入手し、各試料から機能性成分を抽出し、分離・精製を進めた。インターネットで公開を目指している食料資源ネットワークホームページとアジア伝統食料資源データベースの内容とデザインについて担当者と話し合い、電子ファイルを作成した。

また、理事長インセンティブ研究課題である緑藻を用いた混合養殖ウシエビの生理機能性向上に関する評価について事前打合せを行い、主要な抗酸化物質であるカロテノイド類の抽出・分析について予備試験を実施した。

ラオスでは、今年度中に開催を計画している研究ネットワークに関する専門家会合の趣旨、内容、参集範囲、開催時期についてラオス大学の担当者に説明し、会場選定や運営等について打合せを行った。また、現地の関連分野研究者らを集め、東南アジア伝統発酵食品の生理機能性に関する研究セミナーを開催した。