



外国出張報告書

平成 26 年 10 月 28 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 26 年 9 月～10 月
3. 出張目的 タイ伝統発酵食品中の生理機能性成分分析及び
混合養殖ウシエビの機能性評価：C

4. 成果の概要

タイの伝統発酵食品から血圧調節にかかわる生理機能性成分を単離し構造決定を進めた。大豆発酵食品トゥアナウからは、極性の強度が異なるカラムを組み合わせることにより、2つの化合物を単離することに成功した。各種定性試験および質量分析の結果、これらが短鎖のペプチドであること、及び、観測された分子量から構成アミノ酸の種類が判明した。今後、合成標品を用いて確認試験を行う。

魚発酵食品プラーラーからも、2つの化合物を単離した。定性試験の結果からは、これらがアミノ酸またはアミノ酸誘導体である可能性が示唆された。

淡水ガニ発酵食品であるナムプーからは、抗酸化活性物質（ORAC 法）の単離精製を進め、HPLC 上で単一のピークを示す画分を得た。また、緑藻とウシエビの混合養殖に関して、餌となる緑藻および養殖されたウシエビの各器官についてカロテノイド類の効率的な抽出方法を確立し、適切な定量分析条件を決定した。

9月上旬にウェブ公開されたタイ伝統発酵食品データベースに引き続き、食料資源ネットワークホームページについても JIRCAS サーバを通じて公開可能な電子ファイルを完成させた。