

## 外国出張報告書

平成 27 年 1 月 13 日

1. 出張国名      タイ、ラオス
2. 出張月      平成 26 年 11 月～12 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：C  
                         及びワークショップ参加及び混合養殖ウシエビの機能性評価：D

#### 4. 成果の概要

タイの伝統大豆発酵食品トゥアナオから血圧調節に関わる 2 つの短鎖ペプチドを単離・同定し、それらが標的酵素タンパク質のどの部位に結合するかについて、ドッキングシミュレーション解析を行った。淡水ガニ発酵食品ナムプーから単離された構造未知の抗酸化活性物質については、同じ物質がナムプーに一般的に含まれているのかを複数の試料を分析することにより確認した。ウシエビと緑藻との混合養殖に関して、いくつかの温度及び塩濃度条件で栽培した緑藻のカロテノイド類の分析を行い、混合養殖試験の条件を選択した。

また、通常の養殖方法により生育したウシエビの各器官におけるカロテノイドを分析した。ラオスでは、アジア食料資源利用ネットワークの活動の一環として、「アジア地域食料資源の高度利用に関するセミナー2014」を開催し、ラオス、タイ、中国の研究者、ラオスの食品製造業者らと地域食料資源に関する研究成果発表及び情報交換を行うとともに、成果の活用・普及に向けた具体的な方策を議論するとともに、プロジェクト成果の最終的取りまとめに関して、データベース公開等の活動方針を定めた。