



外国出張報告書

平成 27 年 4 月 7 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 27 年 3 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

タイの伝統大豆発酵食品トゥアナオから単離されたアンジオテンシン変換酵素（ACE）阻害ペプチドとACEタンパク質との結合について、活性中心付近の亜鉛イオンや水分子も考慮した解析を行った。また、同トゥアナオ試料から単離された枯草菌株を用いて、トゥアナオを試作し、ACE阻害活性および α -グルコシダーゼ阻害作用が発現することを確認した。同菌株を用いた一般配布用の発酵スターターの製造条件について検討し、タイ北部のトゥアナオ生産地域における説明会及び普及活動についてカウンターパートらと計画を立てた。ウシエビと緑藻との混合養殖に関しては、予備検討により決定した温度及び塩濃度条件で混合飼育を行い、ウシエビの各器官におけるカロテノイドを分析した。混合養殖により、橙～赤色のカロテノイドが顕著に増加することが判明した。また、一重項酸素消去能測定(SOAC)法による抗酸化活性測定法の条件検討を行い、カウンターパート機関での連続的な測定ができるようにした。