



外国出張報告書

平成 27 年 7 月 21 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 27 年 5～6 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
4. 成果の概要

生理機能性（ACE 阻害活性および α - グルコシダーゼ阻害活性）を示す伝統大豆発酵食品トゥアナオ試料から単離された枯草菌株を用いて、発酵スターター粉末を調製した。同スターター粉末を用いてトゥアナオを試作し、トゥアナオとしての品質が良好であること、保存性に優れていることおよび生理機能性が発現していることを確認し、「トゥアナオ・カセ」と命名した。次に、トゥアナオ製造が盛んに行われている北タイにおいて、カセサート大学および現地の行政担当者らと協力して、近隣のトゥアナオ生産者らを集め、トゥアナオ・カセの説明会及び普及活動を行った。一方、トゥアナオから単離された ACE 阻害ペプチドと ACE タンパク質との結合について、基質結合ポケット内での ACE 阻害ペプチドのエネルギー的に安定な立体配座を計算した。また、タイ北部の淡水ガニ発酵食品ナム・プーの抗酸化成分の精製に再挑戦し、ほぼ純粋と思われる 2 つの画分の調製に成功した。現在、構造解析をすすめている。これらの伝統発酵食品に関する生理機能性成分の情報について、現在公開しているデータベースに追加できるように情報を整理した。