



外国出張報告書

平成27年10月15日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成27年9～10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

前回までに、生理機能性トウアナオ発酵スターターの開発を行い、タイ北部における普及活動を開始した。今回は、普及活動に参加した現地生産者に対し、品質や売れ行き等について追跡調査を行い、スターター使用による発酵の安定、食味や香り等の品質の向上を確認した。しかし、生理機能性については、発現にばらつきが見られ、製造法について詳細な検討が必要である。タイ北部の淡水ガニ発酵食品であるナムプーに含まれる主要な抗酸化物質について精製・構造解析を行い、2つの化合物について化学構造を解明した。既知のアミノ酸とアミン酸誘導体であった。混合養殖ウシエビの各部位に含まれる脂溶性色素について、2～10週まで継続的に採取した試料を用いてHPLC分析を行い、アスタキサンチン等のカロテノイド類（未同定物質も含む）の含量と組成を観測した。部位ごとの含量の違いや養殖期間中の含量の変化について検討を行い、脂溶性色素画分の抗酸化活性（一重項酸素ラジカル消去活性）についても測定を行った。