



外国出張報告書

平成 27 年 2 月 2 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 27 年 11 月～12 月
3. 出張目的 1)タイ伝統発酵食品中の生理機能性成分分析
 2)タイにおける果物の嗜好性解明に係る基礎調査
 (水産プロ) 混合養殖ウシエビの機能性評価
 : C

4. 成果の概要

食料資源利用プロジェクトでは、タイの伝統発酵食品トゥアナオについて生理機能性を高めるために開発した発酵スターター（トゥアナオカセ）を用いて現地で生産されたトゥアナオの品質、機能性について追跡調査を行った。味や香り、糸引き性などは従来のものと変わらないかやや向上したが、 α -グルコシダーゼ阻害活性については発現にばらつきがみられ、発酵スターターの使用方法に問題がある可能性があることがわかった。また、中国の発酵食品データベースが完成し、内容の確認を行った。

果物嗜好性調査については、タイで一般的に消費されている果物および日本産果物について、品質の特徴や、嗜好性等についての聞き取り調査を実施し、適切な包装・輸送方法を提案する上での基礎情報を収集した。また、現地検討会議を開催し、本調査の取りまとめ方針と今後のフードバリューチェーン構築への貢献に対する意見交換を行った。

水産プロジェクトについては、混合養殖ウシエビ中のカロテノイド類の抽出・分析を行い、アスタキサンチンのほかに構造未知物質が抗酸化活性を有していることを見出した。また、同プロジェクトのワークショップに出席し、アスタキサンチンの機能性や効果的な摂取法について発言を行った。