

File  
39

# 佐賀の特産品の機能性成分を活用し、魅力ある新商品の開発を目指す！



佐賀県工業技術センター  
食品工業部  
特別研究員  
柘植 圭介 氏

## 機能性食品の開発研究

平成16年度～

### 機能性食品の研究や未利用食品資源の活用で社会のニーズに応えたい

**機**能性食品とは、健康の維持・増進に役立つ食品のこと。佐賀県には、抗酸化作用で知られるアントシアニンを含む「紫黒米」や、脂質代謝の改善に効果が認められているポルフィランを含む「有明産ノリ」など、健康維持機能に優れた特産品がある。柘植氏が佐賀県工業技術センター食品工業部の研究スタッフは、これらの成分の研究や、未利用食品資源を有効活用するための研究に取り組んでいる。「有明海のノリは、おいしいだけではなく、他にも優

れた機能を持つ成分を含んでいることがわかってきています。食品としてだけでなく、健康にいい商品となるポテンシャルが大きいですね」と柘植氏。さらに「そんな優れた特産品の魅力を幅広く発信していきたい」と、語る。生活習慣病が大きな問題になっている今、機能性食品の研究は社会のニーズとも言える。また、未利用の食品資源を活かすことは、環境問題の改善にもつながるだろう。研究により開発された、機能性成分の分析技術も幅広く活用できそうだ。

#### 課題と対策

- 地域の特産品を活用し商品開発を！
- 未利用食品資源を有効活用したい！

**紫黒米**  
(佐賀40号)



ぬかにアントシアニンを含む

抗酸化作用

**有明産ノリ**  
(スサビノリ)



ポルフィランを含む

脂質代謝改善効果

地元の特産品から新しい機能性食品を作る！

#### 研究と成果

県内企業との共同研究により商品や技術を開発

##### アントシアニン

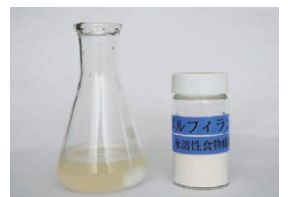
- 紫黒米を使った酢を商品化  
県内企業との共同研究により品質を追求
- 退色を防止、商品の品質向上につながる技術を開発  
色あせやオリの問題、味などを改善



紫の発色が美しいアントシアニン溶液 (株)宮島醤油の「紫黒米酢」

##### ポルフィラン

- 簡便で低コストなポルフィラン分析法を開発  
ノリの産地や収穫時期によって異なるポルフィランの構造把握、品質管理に有効



粉末状のポルフィラン(右)とポルフィラン溶液(左)

#### 今後の展開と可能性

##### アントシアニンの研究を活かして、新たな商品開発を

**展開** アントシアニンの色素で自然の着色を。他の色素との組み合わせも可能！

例えば **食品製造業** など  
お茶と合わせて新しい色合いのオリジナルティーを作る等、他の自然素材と組み合わせた新商品の開発



##### 食品以外の分野で、未利用ノリを有効活用

**展開** 機能性成分の分析技術を応用して更なる展開を

ポルフィランの研究で得た分析技術は、サプリメントや化粧品等、他の食品にも活かすことができる



詳しくはこちらへ

連絡先 | 〒849-0932 佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114 佐賀県工業技術センター 研究企画課  
TEL:0952-30-9398 FAX:0952-32-6300 E-mail:kougyougijutsusenta@pref.saga.lg.jp URL:http://www.saga-itc.jp/