

養殖魚の新しい肉質評価技術の開発

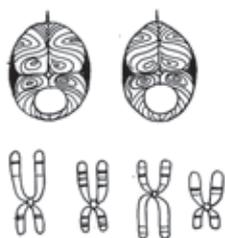
背景と目的

養殖魚の品質を評価するための生化学的指標を開発します。

成果

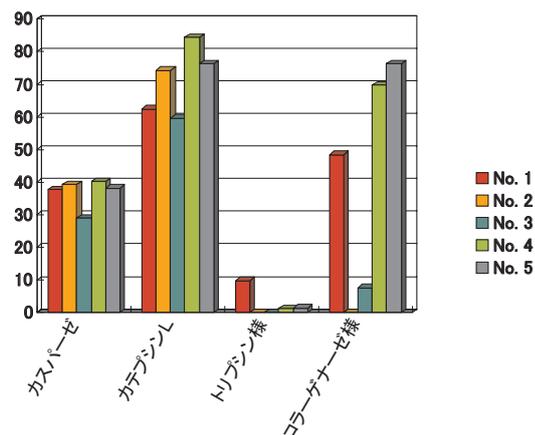
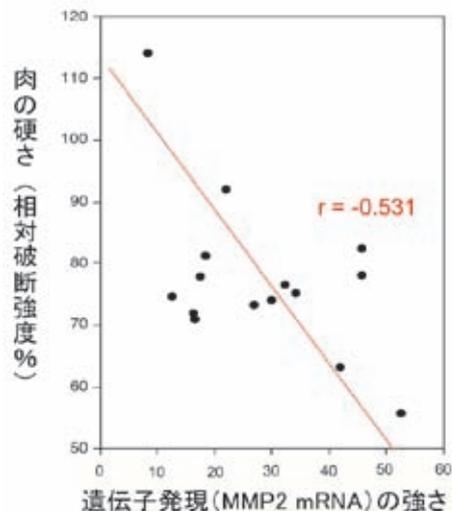
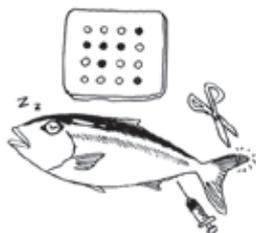
1. 肉質に関する遺伝子の解析

プロテアーゼ
脂質代謝系
アポトーシス
筋肉タンパク質
コラーゲン
分化誘導因子



2. 生化学的・分子生物学的品質評価法

酵素活性
ストレス遺伝子
PCRアレイ
抗体アッセイ



養殖魚を活かしたまま、微小な筋肉(約10 mg)を採取して、品質を決定づける酵素活性、脂質組成、遺伝子発現などの差を1尾ずつ測定し、品質を評価します。



波及効果

1. 養殖魚の品質評価によるブランド化と付加価値向上
2. 消費者に好まれる高品質な養殖品種の育成