利用加工部

Biochemistry and Food Technology Division

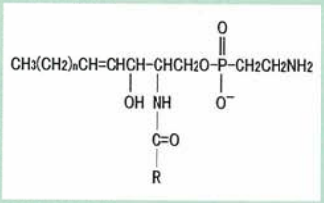
研究の内容

・水産物の安心安全や高品質を確保するための利用加工技術の研究
・水産物から健康性機能成分や工業・医薬品素材の探索とその利用加工技術の研究
・バイオテクノロジーや先端技術を利用した高付加価値水産物の生産物の生産技術の研究

素材開発研究室
Applied Biochemistry Section

水産生物に含まれる有用物質を探索し、それらを素材として利用するための技術開発の研究を行います。

写真はツノナシオキアミという甲殻類です。機能を持った脂質をたくさん含んでいる。



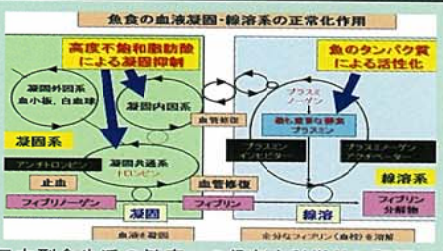
セラミドアミノエチルホスホン酸

水産廃棄物（アコヤガイ軟体部）からセラミド（化粧品等に含まれる保湿成分）の誘導体（セラミドアミノエチルホスホン酸）を見いだした。

機能評価研究室
Functional Biochemistry Section

水圏生物の持つ色々な特性や有用性を評価し、その利用技術を研究します。

海藻を単細胞化させながら発酵させる技術を開発した。



日本型食生活の健康への役割を科学的に証明

食品バイオテクノロジー研究室
Food Biotechnology Section

水産物の高度利用に関する先端的技術開発を行っています。

水産食品製造技術の改良

蛍光TUNEL法で染色されたゼブラフィッシュのアポトーシス細胞

品質管理研究室
Food Quality Control Section

水産物の品質を高く維持するための研究を行っています。

ブランド・ニッポンを試食する会2003において提供された食材（乳化すり身）

水産加工製品の変色

食品安全研究室
Food Safety Section

水産物の品質に悪い影響を及ぼす微生物や天然物質についての研究を行います。

麻痺性貝毒成分により毒化する二枚貝やカニ類の調査

地域特産水産物および混獲魚を用いた加工品（魚醤油）の製造