

機能性成分セレノネインを活用した 未利用資源の有効利用

農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」社会実装 岩手拠点

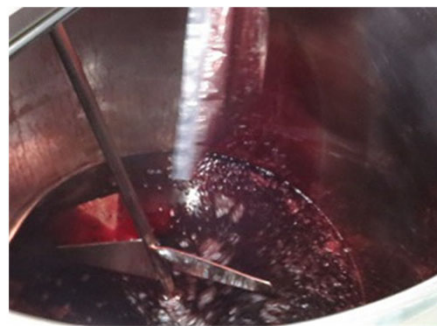
- ・「セレノネイン」は栄養補助食品と知られる必須微量元素「セレン」の化合物であり、一部の回遊魚（サバ、カツオ）などの血液等に多く含まれています。
- ・この成分は強力な抗酸化性（ビタミンE誘導体の500倍）を示し、体内酸化が原因となる癌の抑制や老化の防止（アンチエイジング）等に有効な可能性があります。現在、(国研)水産研究・教育機構などで調査研究が進められています。
- ・岩手県内の企業では、水産加工場で廃棄されるカツオ頭部（血液）やサバ内臓からセレノネインエキスを抽出、濃縮・粉末化した素材を製品化しました。
- ・この素材製品は、機能性を様々な食品へ添加でき、健康食品として消費者向けに販売されることを想定しています。



カツオ水揚 一尾ずつ丁寧にシャーベット状の海水氷に投入急速冷却（大船渡市魚市場）



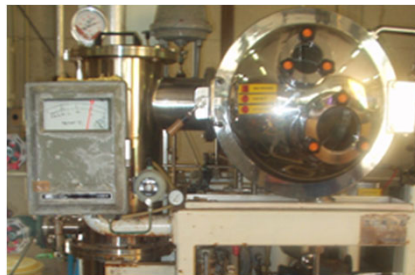
頭部(原料)「カツオたたき」で廃棄する頭部から血液を採集 鰓に血液が多く含有(切断面)



酵素分解 血液をジャケット式攪拌タンクに投入、加温分解



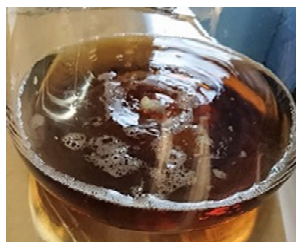
ろ過 抽出物中の不溶物をろ布を通し除去



濃縮 容器内を減圧下で加温水分除去を促進



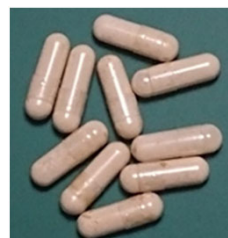
乾燥粉末化 熱風が流れる缶体内にエキスを霧状に噴霧し瞬時に乾燥



濃縮エキス 褐色, 出汁風味



乾燥粉末 黄褐色



製品化 カプセルやゼリーなど



【問い合わせ先】

岩手県水産技術センター

利用加工部 Tel 0193-26-7916 Mail: CE0012@pref.iwate.jp（代表アドレス）

当該技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。