

佐賀県産農水産物の未利用資源の活用を目指した研究

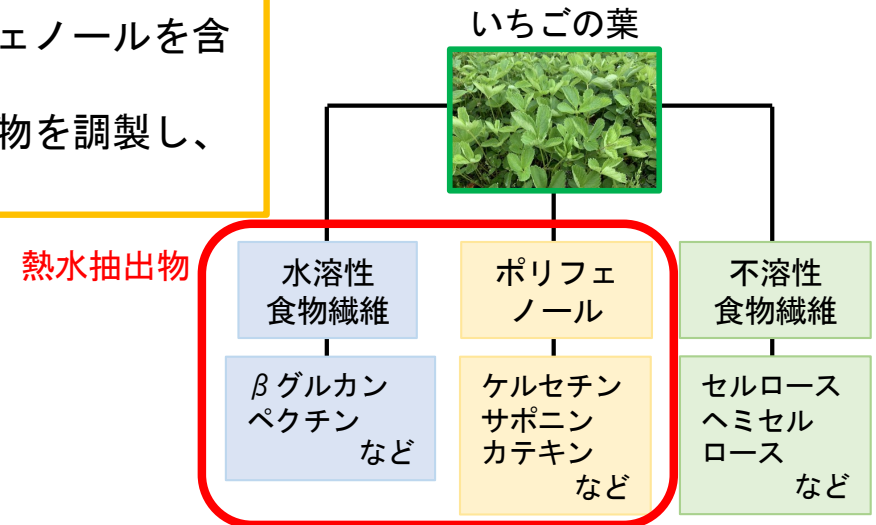
①いちごの葉の機能性食品素材としての可能性

いちごは佐賀県で盛んに栽培されている農産物のひとつであるが、可食部である実以外の活用法は見出されておらず、果実収穫後の葉はそのほとんどが廃棄されているのが現状である。

これまでの研究で、いちごの葉は茶葉に匹敵するほどのポリフェノールを含む機能性食品素材として活用できる可能性を示唆した。

本研究では、いちご葉粉末から機能性成分を含有する熱水抽出物を調製し、肥満モデル動物の病態発症に及ぼす影響を検討した。

佐賀大学 農学部
食品機能開発学分野 准教授 井上奈穂
食品栄養化学分野 教授 永尾晃治



②「麹」による海苔の発酵と機能性の向上

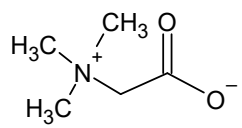
これまでの研究で、黄麹菌（味噌や醤油の発酵に利用される糸状菌の一種）を用いて海苔を発酵させると、3種のベタイン構造類似体（ベタイン、カルニチン、スタキドリン）が新規に生産されることを見出した。

本研究では、ベタイン構造類似体のより効率的な生産と未利用資源の活用法の検討を目指して、7種の植物性資源の黄麹菌発酵への適用を検討した。

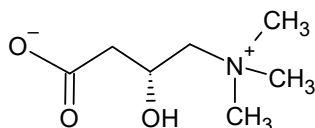
一番摘み海苔
普通海苔
色落ち海苔



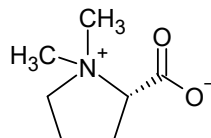
抗炎症等の機能を有する
『ベタイン構造類似体』



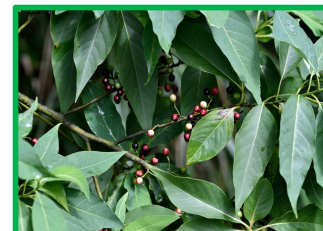
ベタイン



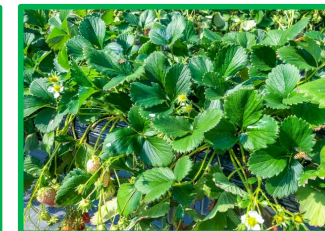
カルニチン



スタキドリン



アオモジの葉



イチゴの葉



モリンガの葉・茎