

(別紙)

1. 「イバラノリの健康機能性」

紅藻の一種であるイバラノリは、比較的資源量が多いにも関わらず、食利用度は一般に低く（沖縄でモーイ豆腐として食されている程度である）、その健康機能性は未解明である。

もし、その機能性が広く認知されれば、低・未利用水産物の有効利用に繋がる。

本校食品科学科教員が、ラットを用いた実験において「イバラノリは健康機能性（高コレステロール血症改善、血液凝固系抑制）を有する」という研究成果を示した。



水洗・乾燥後のイバラノリ



市販のイバラノリ



モーイ豆腐(沖縄の郷土料理)

2. 「魚肉脂質含量の迅速・簡便な新しい測定法」

本校食品科学科教員が、魚の商品価値を決める指標の1つとなる脂ののりを迅速・簡便に測定する方法を確立した。魚肉の脂質を吸収させたあぶらとり紙と TBA (2-thioberbituric acid) 試薬を試験管に入れて攪拌した後、熱湯で5分間煮沸する。脂ののりが良い試料ほど試薬と反応して赤く呈色する。

この脂質測定方法は、迅速・簡易というメリット以外に、低コスト、試薬の危険性が低いというメリットがある。



魚肉と簡易脂質測定キットの一部