

【秀長水産株式会社】

研究開発テーマ名	養殖真鯛未利用部位を活用した食材（カルペイン）の機能性の検証による新たな活用法の提案
実 施 期 間	2023年9月 ～ 2024年8月
企 業 名	秀長水産株式会社
共 同 研 究 機 関	愛媛県産業技術研究所
研 究 開 発 概 要	養殖真鯛の未利用部位を活用した食材（カルペイン）の機能性成分の分析を行い、パウダーとしての優位性を示す成分を明らかにし、機能性表示食品の認定を取得することにより、カルペインパウダーおよびカルペインエキスの新たな活用法の提案を行う。
研 究 開 発 成 果	マダイの骨の微粉末・パウダーについての過氧化物価・酸価の指標は存在しないが、一般的に、他食品としての過氧化物価30meq/kg以下、酸価4mg/g以下が基準とされている。 今回の試験において、どちらも基準以下のため、長期の保存温度は25℃（室温）でもよいと考えられた。 マダイの骨のコラーゲン量は、約10g/100gであり、機能性表示食品として1日にマダイの骨を20～100g摂取することが必要となる。 マダイの微粉末・パウダーの摂取によって、骨密度の増加が期待できると考えられる。