

海洋生物に含まれる機能性物質の探求



ここに写真を貼り付

身分 氏名
教授 齋藤 寛
Status Name
Professor Hiroshi Saito

海洋生物に含まれる機能性物質の探求と食品への
応用に関する研究

Keyword : 乾海苔(Dried Laver)、品質の評価、バイオ
レメディエーション、植物プランクトン、バクテリア

1) 乾海苔の品質評価

化学成分を分析し、それらのスペクトルを測定し、非破壊検査でのスペクトルと比較検討し、スペクトルから、品質の評価の可能性を探っている。

2) 海草の生育環境と食材としての活用

海からの恵みで生活している日本人にとっての、海藻は魚類等の生息に重要である。そこで、どのような環境にどのような海藻が生育しているのかを調査することで、生育環境を理解し、海藻の生育可能性のある環境造りを検討する。海藻類の増殖と地域の特性を生かした食材の開発を行いたい。

3) バイオレメディエーション

環境汚染が問題となっているが、生物の能力を活用した、生物による浄化技術は環境負荷軽減の一つでもある。植物プランクトンやバクテリアを用いた環境修復技術の確立を目指した研究を実施している。

For the purpose of estimation of the quality of dried laver *Porphyra* spp., glucose decomposed from polysaccharide, water-soluble protein, chlorophyll-a, vitamin C, free amino acids and bound water were measured for many kinds of dried laver cultured at the same "nori"-farm. Good correlation was observed between water-soluble protein and chlorophyll-a. And also good correlation was observed between water-soluble protein and bound water as a result of these measurements. So, what is the most important things to determine "the quality of nori". And can we determine the cultivation area of the nori.

Which Nori looks like good taste? (どの色がおいしく見えますか?)

Dried Laver 乾海苔



Baked Laver 焼き海苔



Wetted Laver 湿気た海苔



◆リンクページ(Link) : <http://www.u-tokai.ac.jp/itt/index.html>

◆電子メール (address) :