

岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録	(実施日) 平成16年10月27日(水)
----------------------------	-------------------------

(テーマ名) バイオテクノロジーによる食品機能性解明と加工技術開発 (中間評価)
--

委員	質問・意見	回答
B委員	学術的なところから商品化そのものまで研究されている。商品化の場合原料の手当が重要。餅米は問題ないと思うが他の原料はどれくらいあるか？	ヤマブドウは、今年から県奨励品種を頒布しているので、現状の150tから5倍程度まで増産する見込み。それもより積極的に需要の拡大の研究をしている。ヒエは、生産量は正確に把握していないが足りなくなる状況ではない。ただ、原料が高いのが問題。
	ヤマブドウほか、これらを取り上げたのはどのような理由か？	今回取り上げたものは、ヤマブドウなど岩手で実際に栽培されていて、実際に流通できるものあるいは、これから、流通出来そうなものに絞って選んでいる。
E委員	(コメント) 特定保健用食品が、A、B、Cランク別に変わり、条件付きや規格基準型も認められるようになる。糖化ヘモグロビンが入ればそちらの展開も可能と思う。	
	抗酸化性は低いが -グルコシダーゼ阻害活性が高いものはやらないのか？	グルコシダーゼ阻害を主としたものは、今後、別事業で考えていきたい。
B委員	機能性成分(アグリコン、配糖体)の人間への吸収性についてはどうか？	ヤマブドウの吸収については動物実験を岩手大学と開始している。他についても、全部は不可能だが、考慮していく。
E委員	(コメント) ヤマブドウは、山形大学の五十嵐先生も一部やられていたように思う。そのままでの吸収もあると聞いている。	
	ヤマブドウなど残滓粕の方が良いのでは？ 種子オイルなども取り組んでいるし、ゼロエミッションにもつながる。	残滓を利用した粕酢は、原料価格の面からも良いと思っている。
D委員	餅米ペースト=甘酒である。甘酒も現在ブームであり、その中のアミノ酸、ペプチドについて特徴的なものはないか。また、タンパクの多い玄米の利用も考えては。	現在の機能性検索の中に入れてもらったが、良い結果が得られなかった。アミノ酸含量も少ないので現時点では機能性は難しい。玄米については、考えていきたい。
B委員	酒粕では、あらゆる機能性があるようだが、本ペーストではどうなのか。ペーストを作り、一方は食品、もう一方は機能性素材の検索としては。	大関(株)の文献からは、機能性の由来が、甘酒なのか酒粕なのかよくわからないので何ともいえない。機能性素材としても考えているが、まずは商品化を考えていきたい。
A委員	バイオ利用とあるからには、企業でも出来る内容から一歩進んだ方がよい。酵素構造、メカニズムなどはやらないのか？	今回、多くの内容を商品化を考えながら進めている。この過程で新たに見出したものを今後掘り下げていくようにしたい。
E委員	(コメント) Oldバイオ、Newバイオとも、基礎的なところは大学等でも行っているの、それを見ながら自分たちの試験研究に役立てていけばよい。	