

A-1a-2 モズク等褐藻類の機能性物質（フコステロールその他脂質）：嘉手苺 崇、當山 洋

<p>研究の概要、新規性及び目標</p> <p>① 研究の概要 モズク等の褐藻類の総合利用を目指して、フコステロール、高度不飽和脂肪酸（EPA）、EPA結合糖脂質などの健康機能性脂質成分の分析法、分離精製法を確立する。</p> <p>② 研究の独自性・新規性 フコキサンチンの食品利用では低純度エキスが中心となるので、カロテノイド以外の健康機能性脂質の組成と含量を分析して総合的な価値を評価するとともに標準品を作製することに独自性と新規性がある。</p> <p>③ 研究の目標 フェーズⅠ：機能性脂質（フコステロールや糖脂質など）の精製および分析。100%達成 フェーズⅡ：機能性脂質の分析用標品の作成および分析法の確立。95%を達成</p>
<p>研究の進め方及び進捗状況</p> <p>モズクやワカメ等に含まれるフコステロールや糖脂質の分離・精製法を確立した。これらの分析用標品を作成し、HPLCやGC-MSによる定量分析法を開発した。</p>
<p>主な成果</p> <p>①海藻ステロール2種（フコステロール、24-メチレンコレステロール）、糖脂質3種の分離・精製法を確立し、分析用標品を作成した。</p> <p>②フコステロールや糖脂質の定量分析法を確立し、モズクをはじめ、各種藻類に含まれるフコステロールや糖脂質の含有量を調査した。</p>
<p>研究成果に関する評価</p> <p>1 国内外における水準との対比 24-メチレンコレステロールや糖脂質の分析用標品は市販品がなく分析が困難であった。海藻製品の利用が進む現在、分析用標品および機能性解明のための素材の供給は重要である。</p> <p>2 実用化に向けた波及効果 海藻カロテノイドエキス中のステロールや糖脂質の機能評価と品質管理に応用できる。</p>