

B-26

出展団体名	東海物産株式会社	
発表者所属	つくば研究室 特別研究員	
発表者氏名	柳内 延也	
発表タイトル	廃鶏屠体の有効利用（チキンエキスの効酸化剤としての意義）	
ねらい	<input checked="" type="checkbox"/> ビジネスパートナー探し <input type="checkbox"/> 共同研究パートナー探し <input type="checkbox"/> 共同製品開発のパートナー探し <input type="checkbox"/> 所有技術シーズの顧客（ライセンス）探し <input type="checkbox"/> その他（ ）具体的に	
キーワード	①健康	②老化防止
	③効酸化剤	④
要 旨（アピールポイント）		
<p>年間15万トンの非生産的産卵鶏、いわゆる廃鶏屠体を有効活用することを目的として、屠体から得られるチキンエキス中の抗酸化性ジペプチドのアンセリンとカルノシン(ACと略記)を各種膜技術(UF、NF)とイオン交換クロマト法を用いて広い食品加工用途に適した任意の純度で大量精製する技術確立しました。AC強化チキンエキス製品はチキンの風味を残し、スープなどの加工食品を始め健食、機能性食品にも適します。高純度製品は若干苦味がありますが無臭のクリアな味で、健康ドリンク、サプリメントなどの用途に適応します。生体内で発生する活性酸素種のうち、植物系抗酸化剤では作用が弱い塩素系ラジカルに対する強い抗酸化活性をACが有することが確認されましたので、植物系抗酸化剤との組み合わせによる理想的な抗酸化食品を開発し臨床試験を行ったところ、健常者の生体内酸化ストレスを顕著に軽減し、その作用により脂肪代謝や糖代謝を活性化させることが確認されました。弊社ブースにおきましては、新たな機能性食品素材であるチキンエキス由来抗酸化ジペプチドのアンセリン・カルノシンの魅力について紹介します</p>		