

C-24

出展団体名	(独) 水産総合研究センター 中央水産研究所	
発表者所属	利用加工部	
発表者氏名	山下 倫明	
発表タイトル	水産食品の原料魚種判別法の開発	
ねらい	<input 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 水産加工品	② DNA種別判別法
	③ 原料魚介類分析	④ 実用化技術開発
要 旨 (アピールポイント)		
<p>水産加工品には、国内外で漁獲されたさまざまな魚介類が利用されています。水産物の生産地が異なれば、原料となる生物種やその品質が異なる例も多く知られています。水産物の品質表示の内容を科学的に検証するため、これら魚介類の生物種名や漁獲された海域、輸入品の場合は原産国を推定する技術開発を進めてきました。</p> <p>PCR法に基づくDNA種判別分析法によれば、生鮮品だけでなく、干物や缶詰、練製品などの加工品でも主な原料魚種を同定することが可能です。缶詰やレトルト品など強い加熱を加えたものや酢漬けのように酸性の食品ではDNAが相当分解しているため、鎖長が200bp以下のDNA配列を用いて解析する必要があります。また、複数の魚種の魚肉や畜肉、鶏卵、穀類などを含んでいるすり身・練り製品の場合は、簡易なDNA分析では対応できないので、原料の生物種や混合比、アレルギーの有無を推定する新しい技術も開発中です。</p> <p>このような種判別技術は、JAS法に基づく農林水産省・農林水産消費技術センターによる市販品の調査に用いられています。また、水産総合研究センターでは、都道府県や税関、公正取引委員会などの公的機関から依頼を受け、水産物の原料魚介類の分析および鑑定を行っています。</p> <p>今後、簡易分析キットなどを開発することによって、分析にかかるコストを軽減することが可能です。生産、流通、市場などにおける品質管理・品質保証の科学的手法として、現場での調査・分析の手法として実用化するための技術開発を目指しており、実用化技術開発に当たり、共同研究が可能なパートナーを探しています。</p>		
特記欄		