

技術分野 農水・バイオ	エチゼンクラゲコラーゲンの機能性食品素材としての開発
-----------------------	-----------------------------------

菅原 卓也	愛媛大学 農学部	教授
--------------	-----------------	-----------

キーワード	コラーゲン抽出法 免疫活性測定技術 機能性食品素材
--------------	----------------------------------

研究概要(平成19年度FS採択課題)

これまでの研究で、エチゼンクラゲに代表される食用巨大クラゲに豊富に含まれるコラーゲンは免疫系の細胞を活性化し、免疫力を高める作用を持つことを明らかにしてきた。本研究では、エチゼンクラゲを機能性食品素材として利用することを目的とし、コラーゲンの効率的な抽出法を検討するとともに、免疫活性化機構の解明及び生理機能評価による分子メカニズムの明確化をめざした。結果として効率的にコラーゲンを回収することに成功し、また免疫調整活性の作用機構についても明らかにすることができた。また、養殖魚の魚病に対する防御能を向上することを実証した。

従来・競合技術からの優位性

エチゼンクラゲのコラーゲンを機能性食品素材として開発し、利用可能性を拡大することで、エチゼンクラゲによる漁業被害等の問題を解決することにつながる。

研究段階	基礎研究段階 ・ 応用研究段階 ・ 実用化検討段階 ・ 企業化段階
-------------	--

応用用途	機能性食品
-------------	-------

特許番号	特許第4656300号(平成23年1月7日登録) 国立大学法人愛媛大学、マルトモ株式会社
-------------	--

名称	免疫調節蛋白質の製造方法
-----------	--------------

出展:「研究シーズの紹介」(JSTイノベーションサテライト高知)