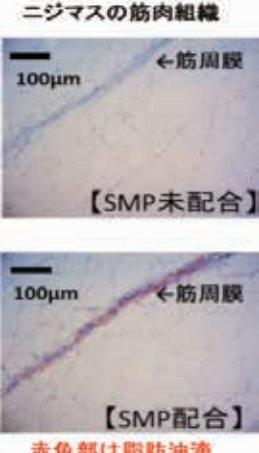
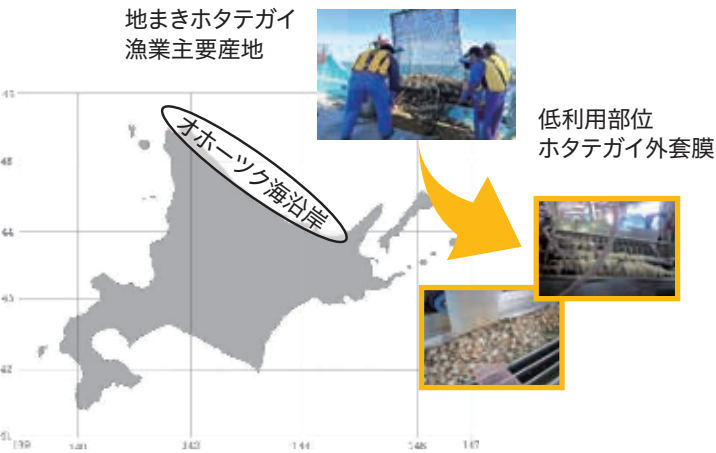


ホタテガイ由来の脂質吸収促進ペプチド素材

～ホタテガイ外套膜(通称、ミミ)を機能性食品素材に～

アピールポイント

このペプチドは脂質吸収を促進させ、魚が餌として摂取すると肉の脂質含量が高まります。

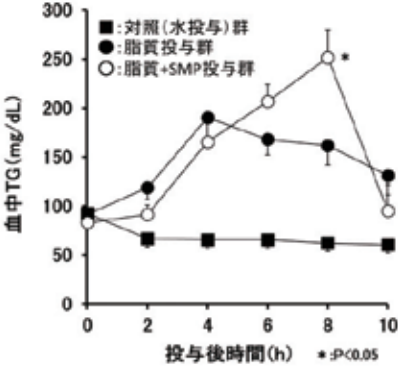


配合飼料投与でニジマスの脂のノリを向上させます。

- ・外套膜は、安定した漁獲量を維持するホタテガイから加工時に排出される低利用資源です。
- ・ホタテガイの貝柱および外套膜は、長い食経験があり、安心して食べられる食材です。

発明の特長

- ・ホタテガイ外套膜ペプチド(SMP)と一緒に摂取した脂質の吸収量を増加させます(確認済みの動物種はラット、ニジマス)。
- ・HPLCによりSMPに含まれている主要なペプチドを分離し、これらのアミノ酸配列を同定しました。
- ・分離したペプチドには、ラット由来の腸間膜脂肪前駆細胞から脂肪細胞への分化過程において、脂質の蓄積を促進する作用があることを確認しています。



ラットへの経口投与による脂質吸収に対するSMPの効果

活用に向けて

- ・SMPを飼料に添加することで肉質(脂質含量)の改良が期待できます。
- ・ヒトがSMPを食事により摂取した場合、高齢者における低栄養リスクの低減化が期待できます。
- ・脂質吸収を促進することから、エネルギー確保が重要な非常食用の素材として期待できます。

基本情報

発明の名称	ホタテ貝外套膜のタンパク質分解物を有効成分とする脂質吸収促進剤及びこれを含む飲食品		
出願人	道総研、北海道大学		
特許番号	特許第6418579号		
出願日	平成26年8月11日	登録日	平成30年10月19日
実施許諾実績	<input type="checkbox"/> 有り <input checked="" type="checkbox"/> 無し	発明場	水産研究本部 釧路水産試験場

キーワード:ホタテガイ、外套膜、ペプチド、脂質吸収
※上記知的財産権は共有のため、実施の際に別途協議の必要がございます。