

カスベ未利用部位からのコンドロイチン硫酸及びコラーゲンの利用技術開発



4-2. メダカカスベ (種・雄魚)

北海道で「カスベ」と呼ばれる「エイ類」
年間約 2,000 トンの漁獲がある

可食部(鱻部)約50%

煮付け、めた、フライ、煮ごりとして
食される。味は極めて美味。

その他(ガラ)約50%
現状は廃棄



- ### 特徴
- 1. 新規構造
コンドロイチン硫酸Dが主体
 - 2. 新規機能性
抗腫瘍性、皮膚の保湿性向上
(マウス試験による)
 - 3. 特許出願中
特願2002-070722

軟骨や皮には、**コンドロイチン硫酸**や**コラーゲン**が豊富に含まれている。

技術開発
コンドロイチン



海洋性コンドロイチン硫酸及びコラーゲンの需要の増大

本技術開発は、丸共水産株式会社、北海道立工業試験場との共同研究として行われた。