

分光学的手法による機能性成分探索

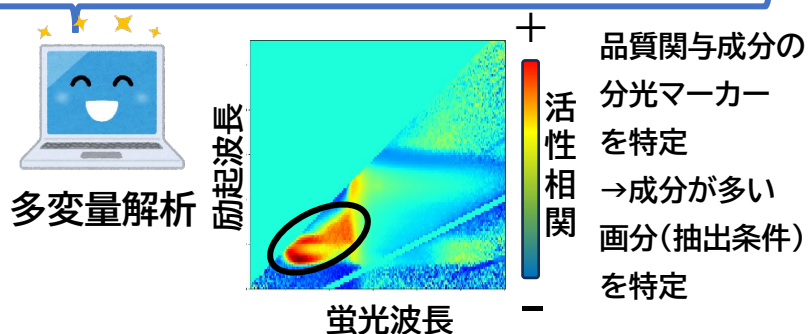
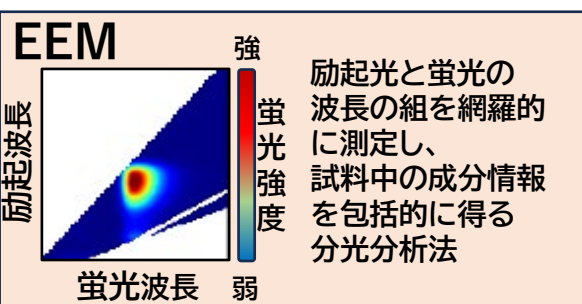
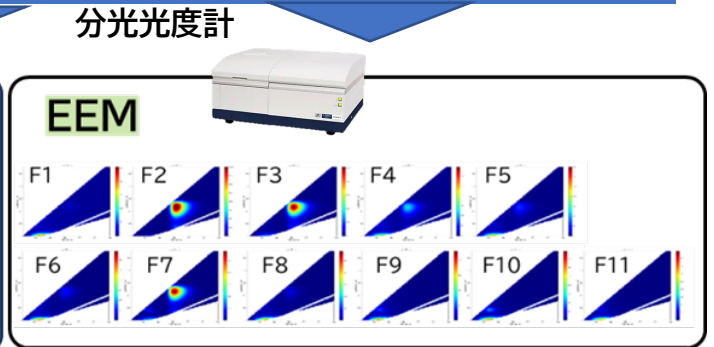
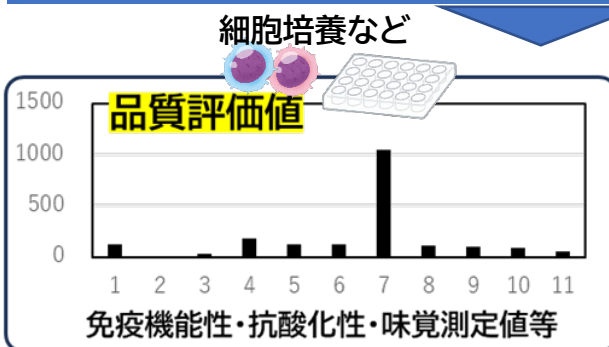
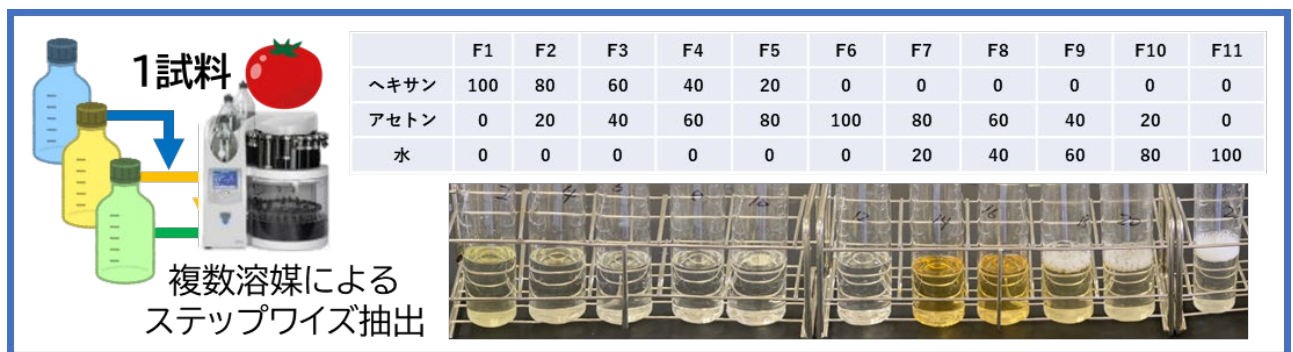
－新規分光学的網羅成分解析法S-EEM－

成果の特徴

農林水産物の品質は多様な成分から形成される。新開発したS-EEM（Sequential Excitation Emission Matrix）法は品質と関連する波長領域（分光マーカー）を簡便安価に同定、これらの波長情報に基づき品質関与成分を探索できる。

成果の内容

- ・試料1個から溶媒組成を変えながら複数の画分を抽出、各画分のEEMと品質評価値から、品質関与成分の分光マーカーを多変量解析で算出する。
- ・免疫機能性、抗酸化性、味覚測定値の分光マーカーを特定できた。



想定される用途・連携希望先

食品等の複雑な品質の関与成分の探索、品質評価法確立等への展開が想定される。

参考

関連特許；後藤・石川・蔦他、特許 第7207702号

担当研究者：後藤 真生
所 属：食品研究部門
食品健康機能研究領域

「知」の集積と活用の中場
食品加工から考える健康
研究開発プラットフォーム