



# 動物や植物の含有成分の一斉解析

我々が普段口にしていない食べ物には、様々な味、栄養、効能があります。それらは、食べ物の含有成分によってもたらされています。また、花に色々な色があるのは、花びらに含まれる色素の働きによるものです。

## うま味・栄養



食べ物に含まれるアミノ酸によって、私たちは美味しさを感じます。また、栄養分としても重要です。

## 機能性成分



天然の薬である生薬の効能は、機能性成分の働きによるものです。様々な成分が報告されています。

## 甘味・酸味



果物などの甘さは糖分によるものです。また、含まれる有機酸の種類と量によって酸味を感じます。

## 色素



花の色は、色素の組成によって決定されます。花によって色素の種類や量が異なり、様々な色を示します。

## 抗酸化成分



ビタミンCなどが良く知られています。活性酸素の消去など、ストレスに対する抵抗性に関わる成分です。

## その他



植物が病気になると増減する成分が知られています。それを調べることで、人間ドックのように健康状態を知ることも可能です。



岩手生物工学研究センターでは、成分分析で現在世界トップクラスの装置であるTime of flight mass spectrometry (Q-TOF-MS) を用いて、岩手県農林水産物の中にある成分を一斉分析しています。本装置により、数1000種の成分がどれくらい含まれているかを知ることができます。

どちらが美味しいのか、栄養価が高いのか、どのような効能があるのか、なぜこのような色になったのか等を、科学的な見地から予想することができます。

(問い合わせ先) 財団法人岩手生物工学研究センター・代謝工学研究分野

電話：0197-68-2911 FAX：0197-68-3881