

魚介類内在性プロテアーゼ ―基礎から水産食品加工への応用まで―

日時・場所：平成 27 年 3 月 27 日（金） 9:30 ～ 15:20 東京海洋大学品川キャンパス（第 3 会場）

企画責任者：長富 潔（長大院水環）・原 研治（長大院水環）・岡崎 恵美子（海洋大）・

大迫 一史（海洋大）・今野 久仁彦（北大院水）・桑原 浩一（長崎水試）

9:30～ 9:35 開会の挨拶

原 研治（長大院水環）

I. 魚介類内在性プロテアーゼの構造・機能と魚介肉構成タンパク質への影響

座長 長富 潔（長大院水環）

9:35～10:00 1. 魚類リゾマーマルシステインプロテアーゼ

原 研治（長大院水環）

10:00～10:25 2. 魚類可溶性セリンプロテアーゼ

吉田 朝美・長富 潔（長大院水環）

10:25～10:50 3. 魚類筋原線維結合型セリンプロテアーゼ

Cao, Min-Jie（集美大）

10:50～11:00 休憩

座長 原 研治（長大院水環）

11:00～11:25 4. 魚肉内在性プロテアーゼの加熱ゲル形成能への影響

高橋 希元・岡崎 恵美子・大迫 一史（海洋大）

11:25～11:50 5. スルメイカ肉構成タンパク質と内在性メタロプロテアーゼ

今野 久仁彦（北大院水）

11:50～13:00 休憩（昼休み）

II. 魚介類内在性プロテアーゼ研究の成果に基づいた食品加工への応用

座長 大迫 一史（海洋大）

13:00～13:25 1. 豆由来トリプシンインヒビターの火戻り抑制効果

Sun, Le-Chang・Cai, Qiu-Feng（集美大）

13:25～13:50 2. 米粉・米糠由来オリザシスタチンの火戻り抑制効果

谷本 昌太（県立広島大）

13:50～14:00 休憩

座長 岡崎 恵美子（海洋大）

14:00～14:25 3. スルメイカ肉内在性プロテアーゼの抑制による練り製品化技術の開発

桑原 浩一（長崎水試）

14:25～14:50 4. 内在性プロテアーゼの魚肉ペースト製造への応用

代田 和也（マルハニチロ）

14:50～15:15 総合討論

座長 今野 久仁彦（北大院水）

15:15～15:20 閉会の挨拶

岡崎 恵美子（海洋大）

企画の趣旨

水産加工食品の原料となる魚介類の筋肉には、種々のプロテアーゼが内在しており、これらは製品の品質を左右する重要因子の一つとされている。一方で、魚介類内在性プロテアーゼの構造や機能に関する基礎研究は、近年のタンパク質解析技術並びに遺伝子工学技術の発展に伴い急速に進展してきた。さらに現在、水産加工分野に

おいて、内在性プロテアーゼ活性を利用した介護食の開発や、同活性の抑制に着目した練り製品の品質向上なども試みられている。そこで、本シンポジウムでは、これまでに蓄積された魚介類内在性プロテアーゼ研究の成果と、その食品加工への応用について総合的に論じ、今後の水産加工分野の発展に寄与することを目的とした。