

## T O P I C S

## オランダにおける食品の最新分析技術

— 香味成分と機能性成分分析の動向調査 —

化学食品部 笹木哲也 (ささき てつや)

t-sasaki@iriii.jp

専門：食品化学、分析化学

一言：伝統食品の高付加価値化のお手伝いを  
しています。

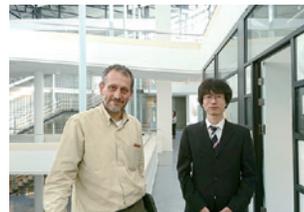
石川県には、いしり(いしる)、加賀野菜、棒茶などの伝統食品が数多くあります。工業試験場では、これらの伝統食品のおいしさや健康機能を科学的に分析して、県内企業の高付加価値化、品質向上を支援しています。その一環として、昨年10月にオランダのフードバレーを訪問し、食品分析の最新技術や活用事例を調査しました(図1)。

フードバレーはオランダのヴァーヘニンゲン市にあり、食品研究の国際拠点を構築しています。その中心的役割を担うヴァーヘニンゲン大学は、「顧客志向で良質な商品・サービスを創造する研究」を目指し、世界中の食品企業と共同研究を行っています。食品分析について同大学

では、特に高感度、高精度な分析機器(図2)を配備し、食品成分を網羅的に分析する研究を行っています。これにより、数百もの成分から、重要な成分を見つけ出す方法を開発し、オーガニック食品の真偽判定や伝統的に作られるチーズの成分解明などに活用されています。

今回は、コーヒーなどに含まれているメラノイジンと呼ばれる機能性成分の分析技術についても調査しました。メラノイジンは加熱により生成される褐色成分のことで、抗酸化性などの機能性を示します。この分析技術は、棒茶の健康機能を解明する研究にも応用できます。

今回調査した内容や構築した人脈を活かし、今後とも伝統食品の高付加価値化や県内企業の製品開発が一層促進するよう取り組んでいきます。

図1 ヴァーヘニンゲン  
大学にて図2 高精度な質量  
分析装置