

# 道産キノコの保健機能性

道産キノコの付加価値向上を目指して

## 背景

近年、高齢化社会の進行や食生活の欧米化などによる生活習慣病の予防といった健康に対する社会ニーズが高まると共に、キノコ業界における付加価値向上や消費の拡大といった業界ニーズの高まってきています。

## 内容

硬質系・軟質系を問わずキノコの抗酸化、血圧上昇抑制などの保健機能性について研究することにより、各種キノコの生食、加工食品原料としての価値を向上させ、市場の活性化や新製品の開発に貢献することを目的としました。



カバノアナタケ  
(*Inonotus obliquus*)



メシマコブ  
(*Phellinus linteus*)



ヤマブシタケ  
(*Hericium erinaceum*)

など。

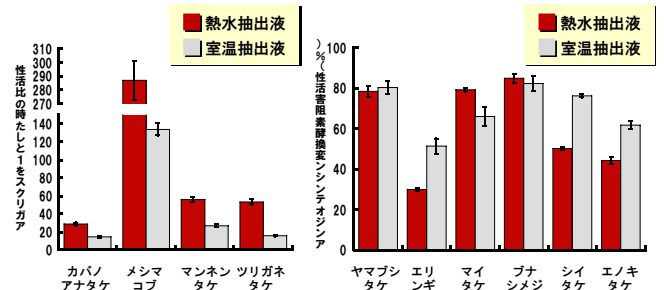


図1 硬質系キノコの抗酸化活性

図1) アガリクスの抗酸化活性を1としたときの各種キノコ抽出液の活性。

図2) 実験系における試料の最終濃度を2.5mg/mlとした。

図3) 実験系における試料の最終濃度を200 μg/mlとした。

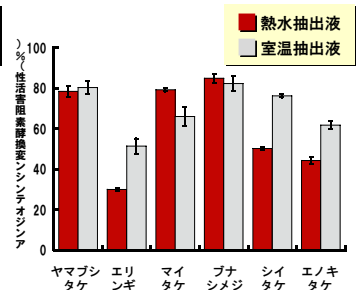


図2 軟質系キノコのアンジオテンシン変換酵素阻害活性

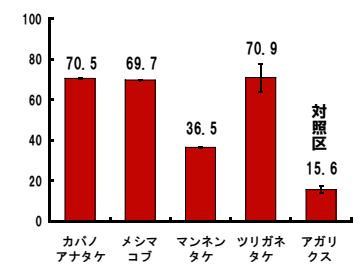


図3 硬質系キノコの腫瘍細胞成長抑制効果

## 成果

硬質系キノコは抗酸化活性や腫瘍細胞成長抑制効果が高く、その保健機能性には熱に安定した成分であるポリフェノール系や難水溶性多糖類の関与が示唆されました。また軟質系キノコはアンジオテンシン変換酵素阻害活性が高く、その保健機能性には熱に不安定な成分であるタンパク質・ペプチド系の関与が示唆されました。

硬質系・軟質系ともに、これら保健機能性や関与成分の性質を生かした加工・利用法が期待できます。