

## 色鮮やかで高栄養！カロテノイド増強牡蠣とその生産方法

ライセンス契約を受けていただき 本発明の実用化を目指していただける企業様を求めます。

カロテノイドを蓄積させた微細藻を用いて、オレンジ色に着色し、栄養価も高い牡蠣を生産する。

### ◆背景

牡蠣は海のミルクとも言われ、国内各地で養殖が行われている。フランスをはじめ欧米各国でも、数少ない生食用魚介類であることから盛んに消費されている。マレーニンを蓄積する珪藻を餌とした牡蠣は青緑に着色し、その希少性から欧米で高い市場価値を持つ（図1）。発色性と栄養価の高い成分を人工的に蓄積することで、牡蠣を高付加価値化させることが可能となる。

### ◆発明概要と利点

カロテノイドを十分に生産・蓄積させた微細藻を、収穫後出荷前の牡蠣に与えることで、身全体がオレンジに着色し、カロテノイドを蓄積させることができた（図2）。

#### ➤ カロテノイドを含有する牡蠣

カロテノイドは、植物等に含まれる抗酸化作用が強い機能性物質である。

#### ➤ 牡蠣の身が薄いオレンジ色に変化

見た目に珍しい、色付き牡蠣が生産できる。

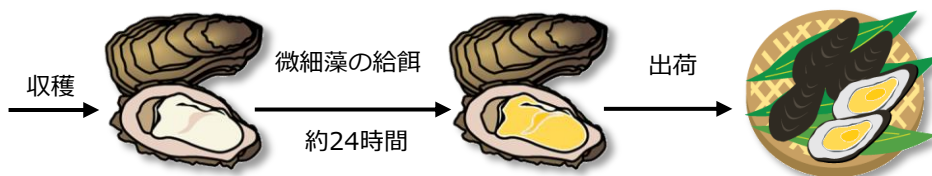
#### ➤ 短時間で生産可能

出荷前の24時間、牡蠣に微細藻を与えるのみで作成可能である（図3）。



(図1) フランスでグリーンオイスターが高い市場価値を持つことは、日本においても書籍等でよく知られている。

(図2) 通常の牡蠣（左）と微細藻を与えた牡蠣（右）。



(図3) カロテノイド増強牡蠣を生産する手順。牡蠣を収穫し、タンクにおいて微細藻を与える。

### ◆研究段階

牡蠣可食部 1枚あたり、最大1mgのカロテノイドが蓄積することを確認している。

### ◆適応分野

主に牡蠣とその加工品に利用可能である。

- ・ 生食用牡蠣
- ・ 加工用牡蠣
- ・ 栄養補助食品

### ◆希望の連携形態

- ・ 実施許諾（用途に応じ分野限定独占も可能）
- ・ オプション（F/Sのための実施予約権）

※本発明は京都大学から特許出願中です。

### ◆お問い合わせ先

京都大学産学連携担当  
関西TLO株式会社  
ライセンシング・アソシエイト  
担当：田部 博康

〒606-8501  
京都市左京区吉田本町  
京都大学 産官学連携本部内  
(075)753-9150  
tabe@kansai-tlo.co.jp



関西TLO株式会社  
TECHNOLOGY LICENSING ORGANIZATION