

コラーゲン抽出と機能化

大部分のコラーゲンは牛由来



狂牛病問題等により他の生物由来のコラーゲンが注目



魚類由来コラーゲンに注目

問題点

- ・一般的な魚類由来コラーゲンは熱変性温度が低い
(牛: 40、魚類 15 ~ 30)
- ・生育温度や環境により同じ種類の魚類でも、コラーゲンの性質が異なる。

熱帯性淡水魚のティラピアに注目

特徴: 熱変性温度が高い (30 ~ 35)
飼育が簡単で養殖が可能
安価である



コラーゲンの抽出方法の確立と化学修飾による高機能化材料(化粧品など)への展開