

アブラナ科作物の辛味成分に関する研究

Keyword：アブラナ科作物、ワサビ、ダイコン、辛味成分

- ・ワサビやダイコンの辛味発生酵素ミロシナーゼの性質と遺伝的な背景を調査し、これらの作物を使った商品の品質管理や分析技術を開発しています。
- ・最近発見した、辛味成分イソチオシアネートの植物活性化作用を応用し、植物生産を効率化します。
- ・イソチオシアネートの合成に関わる遺伝子の情報から、望ましい辛味成分を含む新しい品種の育成を進めます。



アブラナ科植物辛味成分研究

食欲促進
健康増進
消化促進



遺伝子解析

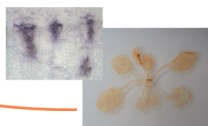


辛子油の生
理機能研究

好ましい辛子油
を発生させる栽
培技術の開発

ワサビとホースラ
ディッシュの分析
技術を開発

植物活性化技術
を開発



研究の概要

・特筆すべき研究ポイント:

ワサビやダイコンの辛味に関する情報の蓄積
ワサビ加工品の新しい分析技術の開発
辛味成分の新しい利用法

・新規研究要素:

ワサビ加工品の新しい分析技術(世界初)
辛味成分による植物活性化技術(世界初)

・従来技術との差別化要素・優位性:

高感度かつ高選択性
安全性と有効性を兼ね備えた新たな農業資材

・特許等出願状況:

整理番号 11037 「植物耐熱性誘導剤」

整理番号 11052 「植物生長調節剤」

アピールポイント

■ 技術相談に応じられる関連分野

- ・アブラナ科作物
- ・ワサビ
- ・ダイコン
- ・辛味成分

■ その他の研究紹介

- ・植物水ストレス関連不定形タンパク質の機能研究
- ・新しい植物金属結合ペプチドの探索と機能研究
- ・ストレス耐性向上資材の開発



原 正和

グリーン科学技術研究所
教授