

食用鯨油およびドレッシングの商品化支援

■研究の概要

鯨肉の加工工程で排出される鯨油は、臭気等の問題もあり多くは、化粧品原料等の工業用に利用されるか廃棄されてきました。本研究では、高度不飽和脂肪酸で健康成分として期待されるDPA（ドコサペンタエン酸）を含有し、風味を改善した食用鯨油およびドレッシングの商品化のため、独自の精製法を開発しました。

■研究の項目

- ①高度不飽和脂肪酸DPA（ドコサペンタエン酸）を含有した鯨油の精製法開発
- ②ガスクロマトグラフ質量分析装置（GC/MS）を用いた臭気成分の分析

鯨油の精製法開発

GC/MSによる臭気成分分析

商品のイメージ

■研究の成果

- ①DPA（ドコサペンタエン酸）の酸化を防いだを確立しました。
- ②確立した独自の鯨油精製法により、次の製品が商品化されました。
 - 食用鯨油「vallena oil」（商標登録申請中）（平成28年）。
 - 鯨油を利用した「くじらオイルドレッシング」（平成28年）。

※本課題の一部は、平成27年度下関市地域資源活用促進事業計画の支援により行われました。