

### (3) ブリに含まれる必須脂肪酸(DHA、EPA)分析について

#### <概要>

- ・ブリは北海道では食材としての馴染みが薄く、消費量が少ないことから、魚価が全国と比較して著しく低い現状にある。そのため今回、函館産ブリの機能性成分の豊富さを消費者へPRするため、ブリに含まれている必須脂肪酸(DHA、EPA)の分析を(一財)日本食品分析センターへ依頼

#### <材料と方法>

- (1)材料 函館産ブリ(3kgサイズ) 1尾(今回は全ての部位をミンチ状にしたものを分析)
- (2)分析方法 ガスクロマトグラフィーによる定量

#### <結果>

- ・今回の分析で得られたデータは次のとおり。

魚種	DHA含有量 (g/100g)	EPA含有量 (g/100g)	合計 (g/100g)
さんま	2.10	1.4	3.5
天然ぶり	1.70	0.94	2.64
<b>函館産のブリ(今回測定)</b>	<b>1.33</b>	<b>0.36</b>	<b>1.69</b>
まさば	0.97	0.69	1.66
まいわし	0.87	0.78	1.65
にしん	0.77	0.88	1.65
くろまぐろ(赤身)	1.00	0.42	1.42
養殖ぶり	0.83	0.39	1.22
ほっけ	0.53	0.45	0.98

※今回測定したブリ以外のデータは、日本食品標準成分表(2020年)より引用

- 今回の分析から、必須脂肪酸の含有量は、さんまよりは低いですが、養殖ブリやマイワシ、マサバよりも高い結果となった。
- また、日本人の食事摂取基準によるとDHA、EPA等の必須脂肪酸の1日の推奨摂取量は1g以上となっているため、函館産のブリを約60gの摂取することで基準を満たすことができる。
- 日本食品標準成分表に記載している天然ぶりの数値が、函館産ブリより高いことから、サイズ別もしくは部位別(ハラミ等)により、含有量が異なる結果になることが考えられる。  
→次年度、部位毎による違いがあるか否かを分析する。