

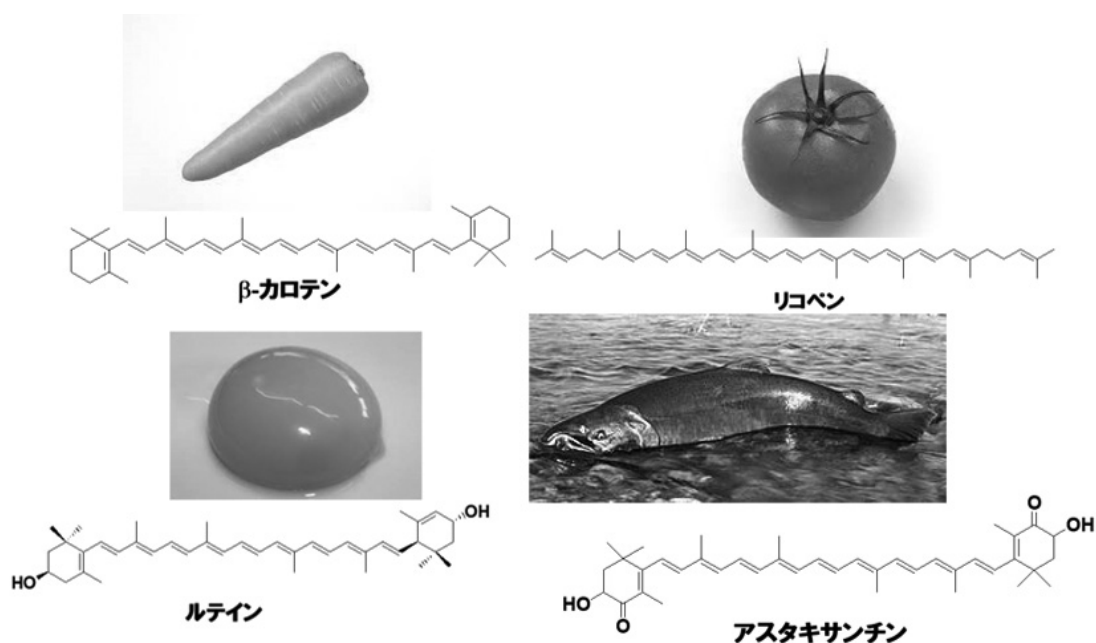
水産動物の色の役割を追求する －生産開発科学研究所のカロテノイド研究－



一般財団法人生産開発科学研究所 理事
薬学博士（京都薬科大学）
眞岡 孝至

1 はじめに カロテノイド¹とは

カロテノイドは赤、橙、黄色を示す脂溶性色素で微生物、藻類、植物、動物に広く存在しています。はじめにニンジンからとれた色素なのでニンジンのCarrotに因む名前がついています。ドイツ語ではカロチノイドと発音します。代表的なものとしてニンジンの β -カロテン（カロチン）、トマトのリコペン（リコピン）、卵黄のルテイン、サケの筋肉やエビやカニの甲羅に含まれるアスタキサンチンなどがあります。現在天然にはおよそ1000種のカロテノイドが存在することが知られています。私はそのうち167個のカロテノイドを発見して構造を明らかにしました。



私たちの食べ物に含まれる代表的なカロテノイド

1 「カロチノイド」も同義です。