



牡蠣の美味しさを測定しています！ ～マイクロプレートリーダーの紹介～

牡蠣の美味しさの指標として、遊離アミノ酸、グリコーゲンなどの含有量が提案されており※1、遊離アミノ酸含有量が1500 mg/100gを超えると「甘み」が強く、グリコーゲン含有量が8%を超えると「濃厚感」が強いとされています。

おおさか環農水研では、大阪湾で育てられた牡蠣の美味しさを数値化するため、マイクロプレートリーダーなどを用いて、これらの成分を測定しています。

大阪湾の複数地点から採取した牡蠣を測定したところ、遊離アミノ酸含有量やグリコーゲン含有量について、違いがあることがわかってきました。これらのデータをもとに、大阪湾の牡蠣の品質向上に貢献してまいります。

※1 参考文献：Murata et al, Fish Sci 86, 561-572 (2020).



おおさか環農水研保有機器の紹介 吸光マイクロプレートリーダー

マイクロプレートのウェル（くぼみ）内に分注された溶液サンプルに特定の波長の光を当てた時、吸収・透過する光子を検出・定量する機器です。



96サンプルを5～10分で測定

- ・適切に測定するための発色反応に、特定の試薬を反応させるための一連の操作が必要です。
- ・マイクロプレートリーダーを用いた測定に最適化されたキットを使うことで、簡便化できます。

食品関連事業者を支援する各種メニューをご利用いただけます（一部有料）。商品開発や品質管理でお悩みの方は、食品グループ（072-979-7063）までお気軽にお問い合わせください。