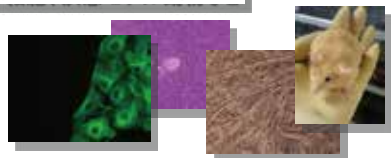




細胞、疾患モデル動物など



食品素材

食品因子の効能評価、
作用メカニズム解明
による基盤的なエビデンス

応用

機能性を高める
成分の改変研究、素材開発



新たな食品開発、製品への応用と価値創造

当研究室は、

- 1) 食品の生理機能・機構を分子レベルで解明すること
- 2) この知見をもとにして食品、サプリメント、医薬品の開発へ発展させること、の2つを目的としている。特徴としては、

- ★糖尿病予防食品開発等のための機能評価、メカニズム解明
- ★これらを基盤にした食品開発のサポートが可能
- ★企業と信頼関係を構築し、各種共同研究の実績を持つ。

ご提供いただける素材があれば、一緒に健康機能の解明と、これを利用した食品の開発を行い、大学ではできない製品等の具現化を共同で行うことを目指している。企業側からの種々のご提案、競争的資金獲得案を歓迎いたします。

【研究テーマ】

- 糖尿病予防食品の開発
種々のターゲット制御を目的とした多様な視点からの評価、分子レベルでの機序解明から新たな食品、医薬品開発の橋渡しを行っている。植物色素アントシアニンや黒大豆成分、カレーの黄色色素クルクミン、プロポリス、ロイヤルゼリー成分など多数の研究を手がけている。
- 成分の改変による機能性の強化、加工適性や生体内吸収性を改善した素材開発
- 褐色脂肪細胞化の誘導による体脂肪蓄積抑制食品の開発

キーワード

糖尿病、肥満、健康機能、サプリメント、
特定保健用食品

相談に応じられる内容

食品の健康機能評価、機序解明、新規素材開発、ヘルスクレーム関連 など

独自HP

