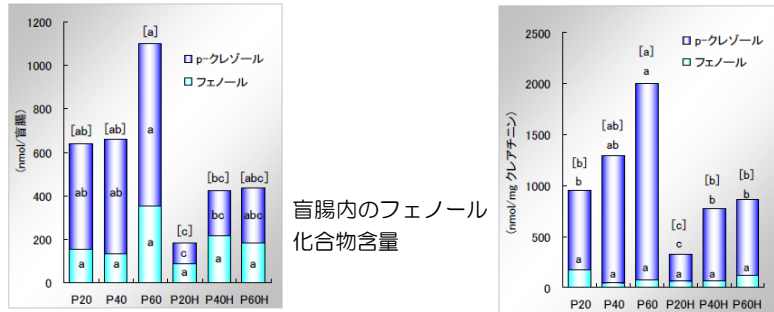


技術分野分類 6105：食品化学

技術キーワード F：食品機能

産業分類 E-09：食料品製造業、E-16：化学工業

内 容	概要	日本の大腸ガンの増加は、食の欧風化が強く関係している。食物繊維やレジスタントスターチといったルミナコイドは、少なからず大腸内の健全性維持に貢献しており、本研究においては、特に大腸内環境改善の観点からルミナコイドの効果を検証し、大腸内環境改善食への応用を目指す。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	高タンパク食による大腸内環境の悪化に対してレジスタントスターチ（RS）がどの程度の改善効果を有するのかを調べた。その結果、フェノールや p-クレゾール含量の増加を大腸内環境悪化指標とした場合、盲腸内容物中のフェノール化合物量及び尿中へのフェノール化合物排泄量は、RS 添加群では著しく低下した（図参照）。
	本技術の有用性	デンプンの RS 成分は、大腸内環境改善に有用な食品成分の一つであることが明らかとなり、高タンパク食による大腸内環境の悪化の予防及び高タンパク食により悪化した大腸内環境の改善ができる食品の開発が期待できる。
関連情報（図・表・写真等）		 <p>盲腸内のフェノール化合物含量</p> <p>尿中へのフェノール化合物排泄量</p> <p>P20～40: 餌料中タンパク質レベル20～60% H: ハイアミローススターチ10%添加餌料</p>
適用可能製品		・大腸内環境改善に有用な食品
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	早川 享志 岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学講座 食品科学 教授
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	岐阜大学 産官学融合本部 058-293-2025 / 058-293-2022 yugo@gifu-u.ac.jp

■知的財産

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2011年11月1日