

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード A：食品科学

産業分類 E-09：食料品製造業、E-16：化学工業

内 容	概要	食品成分に含まれる動脈硬化や高コレステロール血症の予防改善機能，食品成分の抗肥満・糖尿病作用などについて研究している。動物実験をはじめ，先端的な遺伝子工学・分子生物学手法などを活用し，食品科学と生命科学の立場から研究を遂行し，健康科学の新しい世界の開拓を目指している。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	食品分子機能学研究室では，食品成分に含まれる動脈硬化や高コレステロール血症の予防改善機能，食品成分の抗肥満・糖尿病作用などについて研究している。代表的な研究成果は，牛乳から発見した世界初のコレステロール代謝改善ペプチド（IIAEK：ラクタスタチン，図参照）やヒトの臨床試験により効果が認められた「特定保健用食品」であるコレステブロックの開発である。
	本技術の有用性	食品成分のコレステロール代謝改善作用，生活習慣病改善作用について，ラット・マウスを用いた in vivo の影響，肝細胞や腸管細胞を用いた in vitro の影響，コレステロール・脂質代謝関連遺伝子などへの影響の評価から，心臓血管疾患や生活習慣病の制圧する特定保健用食品・健康食品の開発が可能である。
関連情報 （図・表・写真等）	 <p>ペプチド・ポリフェノールが拓く健康科学の新世界</p>	
適用可能製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定保健用食品</li> <li>・健康食品</li> </ul>	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	長岡 利 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