

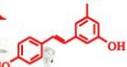
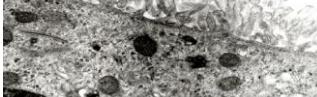
生活習慣病を改善する食品成分の研究開発

食品成分の生活習慣病予防改善作用に関する生化学・分子生物学的研究

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 : ラクトスタチン、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 <i>in vivo</i> の影響、肝細胞や腸管細胞を用いた <i>in vitro</i> 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>IIAEK</p>   <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"> ・特定保健用食品 ・健康食品
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	長岡 利 岐阜大学 應用生物科学部 應用生命科学講座 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