



腸内環境の個人差を勘案したテーラーメードな機能性食品 イソフラボン代謝の個人差を明らかにし、それに合わせた新食品を提供する技術

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 3：食品機能

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	尿等の生体成分を用い、腸内細菌によるイソフラボン代謝特性の個人差を安価・簡便に検査し、期待される栄養機能の低い消費者には、発酵生産した高機能なイソフラボン（エクオール）を提供する技術を開発した。（図参照）
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	過剰な摂取による健康影響が懸念されているイソフラボンであるが、高い3次栄養機能が期待されることから、適切な活用が望まれる。本技術はこれまで勘案されてこなかった腸内フローラによるイソフラボン代謝の個人差を明らかにし、より有効なイソフラボンの摂取を提案するものである。
	本技術の有用性	本技術の発展により、イソフラボン摂取に対する的確な栄養機能の知見が得られることで、テーラーメード機能性食品としての新産業を創生するのみならず、ダイズを主とした日本食の有用性を再認識し、より高度な食生活を提案することによるセルフメディケーションの推進が期待される。
関連情報 (図・表・写真等)		<p>図 高機能イソフラボン（エクオール）および本技術シーズの概略</p>
適用可能製品		イソフラボン代謝特性の個人差を、尿等の生体成分により安価・簡便に判定するツールを提供、および発酵生産によりエクオールを新食品素材として提供することが可能となる。
技術シーズ 保有者	氏名 所属・役職	横山 慎一郎 岐阜県食品科学研究所 試験研究部・主任専門研究員
技術シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	岐阜県食品科学研究所 058-201-2360/058-201-2363 info@food.rd.pref.gifu.jp

■知的財産

特許第 4748644 エクオールの検査方法及びエクオール産生菌の検査方法

特開 2010-187647 ダイゼイン代謝物産生菌含有組成物及びダイゼイン代謝物の製造方法

■試作品状況

無 提示可 提供可

作成日 2019年 月 日