



健康食品候補素材の機能を解明して一緒に新商品の開発を行った 糖尿病予防食品の開発

技術分野分類 2401：生物分子科学

技術キーワード E：生体機能関連物質 F：活性発現の分子機構 C：生物活性物質の探索

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	食品機能・栄養生化学の視点から肥満や糖尿病予防食品開発等のための機能評価、分子レベルでのメカニズム解明を得意としており、商品開発のサポートが可能である。国内の関連企業との共同研究を頻繁に行っている。ブルーベリーアントシアニンやカシスアントシアニン、黒大豆、クルクミン、甘藷葉、プロポリス、ローヤルゼリー成分等の研究実績がある。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	1. 褐色脂肪細胞化を誘導する食品因子の検索や評価ができる。 2. GLP-1 分泌促進作用を評価できる系を持ち、多様な成分の評価ができる。 3. ブルーベリー等のアントシアニンの生理機能研究実績、ショウガ、プロポリス成分など、各種食品成分の健康機能研究実績を持つ。
	本技術の有用性	1. 糖尿病予防食品を始めとする各種健康食品等の機能面、科学エビデンスの基盤構築となる。 2. ブルーベリー等のアントシアニン含有食品の応用開発。 3. プロポリスを用いたあらたなサプリメント等の開発。
関連情報 (図・表・写真等)	  	クルクミン（ターメリックの黄色色素）やカシス果実のアントシアニンは GLP-1（インスリン分泌を促す消化管ホルモン）分泌を介して血糖値上昇を抑制する ブルーベリー（ビルベリー）果実のアントシアニンは、エネルギー代謝の鍵分子 AMP キナーゼを介して、2型糖尿病を抑制する。
適用可能製品	健康食品、食品添加物（機能性付与）、高機能性農産物、健康飲料	
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	津田 孝範 中部大学応用生物学部・教授
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	中部大学 産官学連携推進課 0568-51-4852（直通）／0568-51-4859 kensien@office.chubu.ac.jp

■知的財産 特許第 5389434 号 「アディポネクチン発現低下抑制剤及びその用途」

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2018 年 9 月 10 日