

タイトル 糖質素材と計測技術の産業への応用				
分野	キーワード	①多糖	②オリゴ糖	
バイオ・化学				
研究者氏名 : 宮西 伸光 (所属: 食環境科学部食環境科学科)		[お問い合わせ先] TEL: 0276-82-9152 mail: miyanishi@toyo.jp		

【概要】

天然有機物の一つである糖質は、これまでに様々な分野に応用されて来ている。様々な糖質の特異的抽出技術、オリゴ糖素材調製技術、糖質関連物質計測技術、生物化学的な糖質構造機能解析技術を、新規食品開発、素材開発、生体計測等に応用する。

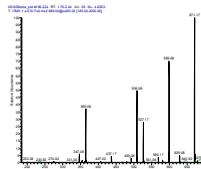
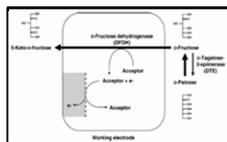
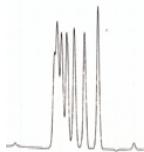
【研究内容】

糖質は、核酸、タンパク質に続く第3の生命鎖と呼ばれており、近年では、様々な性質や機能が明らかにされている。本研究室では、多糖の調製技術開発、オリゴ糖化技術開発、生物化学的な物性評価研究、機能性評価研究、特異的計測技術開発を行っている。ある企業との共同研究においては、既に試作品が完成しており、間もなく製品化の予定である。今後、新規機能性糖質の検索や糖質関連酵素の探索についても進めて行く予定であり、多くの糖質関連産業への幅広い応用が期待される。

- 1)糖質添加食品開発 2)糖質の大量調製技術 3)オリゴ糖技術開発



- 4)物性・機能性評価 5)特異的計測技術開発 6)構造解析技術


【実用化・活用が見込まれる分野・対象業種等】

糖質関連食品開発、糖質素材開発、調製技術開発、糖質関連物質計測技術開発

【関連特許】(特許名称・出願番号等)

関連特許出願済(未公開)