

農産物・食品の抗酸化能

研究概要

生理機能が期待されている農産物・食品に含まれる抗酸化成分の測定



食環境科学部 健康栄養学科

林 清 教授 Kiyoshi Hayashi

研究キーワード: 食品科学 抗酸化能 酵素利用

URL: <http://researchmap.jp/read0004153>

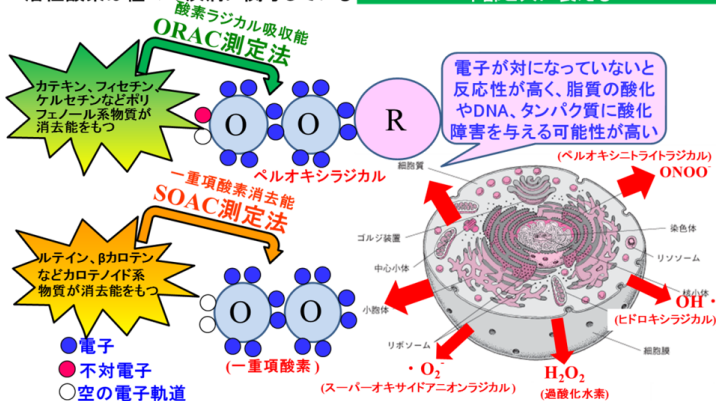
研究シーズの内容

食品には、三つの基本的な機能があります。最も重要な機能はたんぱく質、脂質、糖質等の栄養機能であり一次機能と呼ばれています。2 番目の機能は味、におい、色、触感(舌触りなど)、形、大きさなどヒトの感覚機能によって、その食品の嗜好に影響を及ぼす因子であり、二次機能と呼ばれています。3 番目の機能が、健康の維持や向上に関与する生体調節機能で三次機能とよばれています。これらの3つの機能のうちでも三次機能に着目し、研究に取り組んでいます。

とりわけ、抗酸化成分には、体内の過剰な活性酸素の害を抑える機能があり、種々の効果が明らかになっています。抗酸化物質の多くは、植物が紫外線や害虫から身を守るために作り出す物質で、色、香り、アクの成分です。野菜や果物などの植物性食品には、多種類の抗酸化物質が含まれており、これらの抗酸化成分の測定を中心に研究を行っています。

酸素がないと生きていけないが、
活性酸素は種々の疾病に関与している

ヒトは活性酸素を除去する能力をもつが、
年齢と共に衰える



活用例・産業界へのアピールポイント

食品には私たちのカラダに良い成分が含まれています。こうした成分は薬のようにすぐに効果を示さないのですが、長期にわたり続けると効果が現れます。こうした成分のうちでも抗酸化成分を対象に研究を行っています。多様な連携が可能ですので、お問い合わせください。

特記事項(関連する発表論文・特許名称・出願番号等)

少糖類糖アルコールの酵素合成法(特願平 2003-10448)、ヘテロオリゴ糖の製造方法(日本特許 3146361 号)他