

用途・応用分野

- * 我が国の優れた食文化を損なうことなく、健康の維持・増進を目的とした食品の開発
- * 病者食品をはじめ経腸輸液、静脈栄養剤など、医療分野における高機能食品の開発

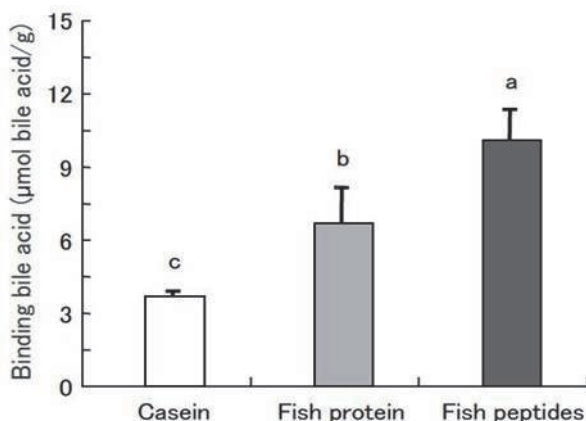
本技術の特徴・従来技術との比較

これまで、消費者庁(厚生労働省)から認可を受けている特定保健用食品は必ずしも本来の食文化を肯定する方向性をもつものではなかった。本技術では、我が国の優れた食文化、伝統的日本食の特徴を積極的に取り入れ生活習慣病対策により効果を発揮する高機能食品の開発を行う。

技術の概要

我が国では、人類未経験の超高齢化社会が、急速に進行している。この不可避の状況に対応するため、国民の生活に望まれることは、健康の維持・増進であり、生活習慣病発症の予防にもとづく医療費の抑制、皆保険制度の維持である。生活習慣病の発症要因のなかでも、とりわけ食生活にかかわる要因の占める位置は大きい。

本技術では、我が国でこれまでに食されている食品素材から高機能分子を探索、分離し、全世代に対応する生活習慣病抑制効果を発揮する高機能食品の開発を行う。



* Deoxycholate binding capacities of the insoluble digestion products of casein, fish protein, and fish peptide hydrolysates. Data represent means $\pm$ SD(n=3)

特許・論文

<論文>

- * *J.Food Sci.*2015, **80**, 2346–2353. Salmon Protamine Decreases Serum and Liver Lipid Contents by Inhibiting Lipid Absorption in an *In Vitro* Gastrointestinal Digestion Model and in Rats R. Hosomi, K.Fukunaga et al.
- * * *Lipids*.2016 **51**, 279–289.Hypolipidemic Effects of Phospholipids (PL) Containing n-3 Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) Are Not Dependent on Esterification of n-3 PUFA to PL. K.Fukunaga, R. Hosomi et al.

研究者

福永 健治
化学生命工学部 生命・生物工学科
食品化学研究室

