



アグリ/SDGs3

地域の食資源から生理機能の探索と機能性成分の同定および体内動態の解明

No.27

農学生命科学部 食料資源学科 食品科学コース

教授 岩井 邦久(いわい くにひさ)

URL:<http://www.mech.hirosaki-u.ac.jp/~iwatani/>

技術概要

- 『地域の食資源から生理機能の探索と機能性成分の同定および体内動態の解明』をテーマに、地域の食資源から健康に有益な生理機能とその機能成分を探索・解明すること、機能性成分の体内への吸収や代謝とそれに及ぼす食品成分の影響について研究を実施。
- 地元企業や生産者と一緒に地域食資源を用いた食品開発を行うとともに、地域貢献も実施。
- 主な対象は、ガマズミ、アピオス、リンゴ、ツルアラメ、ホヤなど。



ガマズミ(左)とドライアップル(右)

想定される活用例

- 地域食資源の開発
- 機能性成分や食品機能の探索

相談可能な分野

- 食品の付加価値向上や有効利用につながる生理機能や機能性成分を探索する研究
- 栄養から味、機能性まで、食品の基本的機能の解説
- 地域の食材に関する栄養や機能性の解説

問合せ先

国立大学法人弘前大学

(産学連携)研究・イノベーション推進機構 E-mail [ura@hirosaki-u.ac.jp](mailto:ura@hirosaki-u.ac.jp)

(特 許)研究推進部 研究推進課 知的財産担当 Email [chizai@hirosaki-u.ac.jp](mailto:chizai@hirosaki-u.ac.jp)