



アグリ/SDGs3

健康の維持に役立つ様々な食品成分や作用メカニズムに関する研究

No.30

農学生命科学部 食料資源学科 食品科学コース

准教授 前多 隼人(まえだ はやと)

URL:<http://nature.cc.hirosaki-u.ac.jp/staff/hayato-maeda>

技術概要

- 食品には赤や黄色のカロテノイドやアントシアニンなどの色素成分が含まれている。このような食品成分は抗酸化機能の他、生活習慣病などの病気を予防する作用があることが明らかになってきた。食品にどのような成分が含まれるか、どのような仕組みで健康の向上に役立っているのかについて、機器分析や培養細胞、実験動物を用いて研究を実施している。
- これまで、生活習慣病を予防・改善する食品素材の探索として、ごぼうの加工品「黒ごぼう」、大間産の海藻「ツルアラメ」、りんご化粧品、カシスドリンクなど、特に地域特産品を活用した商品開発で製品化の実績がある。



想定される活用例

- 健康の維持に役立つ食品素材としての利用
- 地域特産品を使った付加価値の高い加工食品や化粧品素材への活用

相談可能な分野

- 食品中に含まれる肥満や糖尿病の予防に役立つ成分の研究、食品素材の探索
- 脂質成分やポリフェノール成分などの機能性成分の分析

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

(特許)研究推進部 研究推進課 知的財産担当 Email chizai@hirosaki-u.ac.jp