

(テーマ名) 食品中の機能性物質の分析と評価、および、生産法の確立

(シーズ概要)

健康によいとされる食品中のポリフェノール化合物の化学的な分析と評価をします。現在、当研究室では、プロアントシアニジンという高機能性化合物の化学的合成による化合物ライブラリーを構築しています。これを標準サンプルとすることで、食品中のプロアントシアニジンの構造や含有量を測定可能です。プロアントシアニジンは、ワインポリフェノール、リンゴポリフェノール、カカオポリフェノールなどと呼ばれることがある化合物群です。この化合物は、古代米の赤い部分（黒い部分）やイチゴなどにも多く含まれています。私たちは、これらの化合物の機能性をヒト培養細胞や微生物を用いた活性試験によって評価しています。食品に含まれる機能性成分の構造が確認できれば、その食品の機能の一部を評価できます。現在、農産業は様々な国際的な問題に直面しています。私たちは、食品の機能を化学的に証明し、付加価値の高い食品の開発を目指しています。

(研究成果の産業への展開例)

食品に含まれる化合物の生物活性を化学的に証明し、その化合物が含まれている事を付加価値として製品を作る。また、現在、生育条件による含有量の変化に関する研究も行っており、植物工場への展開も期待できる。

研究者データ

■氏名：齊藤 安貴子（さいとう あきこ）	■キーワード： 化学の技術で生命現象を探る
■大学：大阪電気通信大学	
■学部：工学部	■メッセージ： 健康な体は健康な食事から、それを化学的に証明して、ヒトの健康に役立ちたい、それが私たちの目標です。様々な事に対応できる研究体制を整えております。ご一報ください。
■専攻・学科：環境科学科	
■職制：准教授	
■E-mail：a-saito@isc.osakac.ac.jp	
■URL：—	

産学官連絡窓口

■大阪電気通信大学 研究支援室	
■住所：〒572-8530 大阪府寝屋川市初町18番8号	
■TEL：072-824-1131（代）、072-820-3827（直）	■FAX：072-820-9012
■E-mail：ken-shien@isc.osakac.ac.jp	
■URL：http://www.osakac.ac.jp/	