

食品成分の機能性と アレルギー性の解明

Key words; 農林水産物、食品成分、健康機能性、アレルギー性

本研究の革新的技術

- ★培養細胞やモデル動物を駆使した食品成分の健康機能性評価法
- ★食品中のアレルギー性の探索と検出・定量系、リスク低減化法

本研究の用途

- ★農作物等の食品の健康機能性を評価
- ★農作物等の食品のアレルギー性評価
- ★機能性やアレルギー性の作用機序解明
- ★食品の高機能化や低アレルギー化

研究概要

「研究目的」

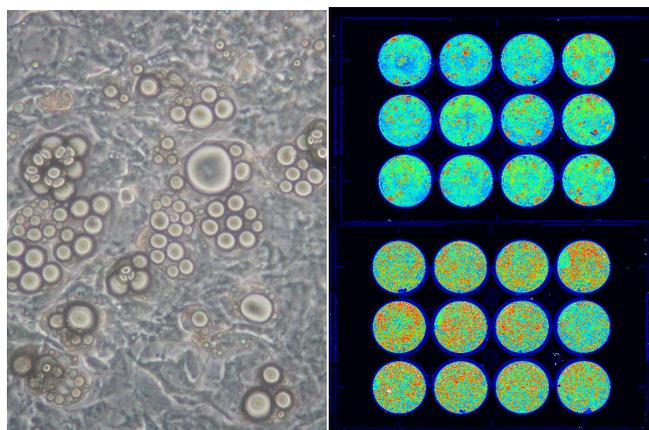
食品には体の健康を調節する機能があります。そのような食品機能性成分を探索し、新たな機能性食品素材として実用化することを目指します。また、反対に、アレルギー性などの有害な反応を起こす成分もあります。これらを特定し、低リスク化し、安全な食品の開発を行います。

「研究結果」

大豆や果物に含まれる複数の健康機能性（抗メタボ効果等）成分の作用を明らかにした。また、アレルギー性に関して、新規なアレルギー性の探索やリスク変動解析を進めている。



様々な食品には、健康機能性やアレルギー性がある。



培養細胞や動物を用いた評価