

■ 所属名 / 生命・食料科学研究部門 食品科学分野
食品機能学系

■ 研究者名 / 得字 圭彦

■ 職位 / 准教授

■ 専門分野 / 分子生物学、食品科学、植物生理学

TEL : 0155-49-5550 FAX : 0155-49-5577

Email : tokuji@obihiro.ac.jp

研究室HP (URL) : <http://toklabou.tumblr.com/about>

研究内容の特徴

「食と遺伝子」をキーワードに3つの観点/目的で研究を進めています。

1. 食品を食べた時に起きるさまざまな遺伝子発現の変化をとらえ、健康増進に役立つ機能や成分を探索する。
2. 食品を食べたときの腸内細菌叢の変化をとらえ、体に良い菌を増やし悪い菌を減らす食品や成分を探索する。
3. 食用作物の環境応答や有用物質生産にかかわる遺伝子の機能を変化させ、より優良な品種を作る

技術アピール・マッチングニーズ

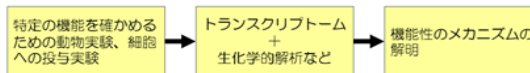
これまでの研究テーマー

1. マイタケの食品機能性
2. アレルギー緩和米の研究
3. 植物の枝分かれを制御するABCトランスポーターの研究
4. 有機ゲルマニウムと生体成分の相互作用
5. ミルクホエイペプチドの機能性
6. 果実の皮にあるオレオノール酸の機能性
7. 植物細胞の全能性とDNAのメチル化について
8. 皮膚細菌叢の研究

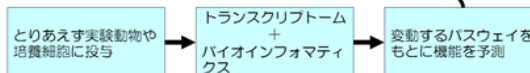
キーワード：DNAマイクロアレイ・細菌叢・
機能性食品・分化全能性

食品機能研究へのトランスクリプトーム活用

タイプ1 <メカニズム解明型>
機能がある程度予測できる場合



タイプ2 <機能探索型>
機能がよくわからない場合



DGGEによる腸内細菌叢の解析

