

- 所属名 / 生命・食料科学研究部門 食品科学分野
食品加工利用学系
- 研究者名 / 福島 道広
- 職位 / 教授
- 専門分野 / 栄養生化学、栄養機能化学

キーワード：プロバイオティクス・プレバイオティクス・
乳酸菌・ビフィズス菌・レジスタントスターチ・
オリゴ糖・食物繊維・ペプチド・ポリフェノール・
腸内環境・抗肥満・腸管免疫機能・抗酸化

TEL : 0155-49-5557 FAX : 0155-49-5575

Email : fukushim@obihiro.ac.jp

研究内容の特徴

食品成分と脂質代謝、とくに生活習慣病に深く関与している
コレステロール代謝の改善効果、抗酸化効果、腸内環境改
善、解毒作用に関する研究

技術アピール・マッチングニーズ

1. 実験動物、とくにラットを用いて農畜産物中に含まれている
有効物質、例えば難消化性澱粉、食物繊維、油脂、タンパ
ク質、ペプチド、色素系物質を投与することによるコレステ
ロール代謝や抗酸化作用について生体内での脂質など物質
の挙動やそれにかかわる遺伝子の発現を検討して代謝
機構を解明する。
2. 第二の肝臓とも言われている腸内細菌叢による発酵に
ついて大腸発酵モデル装置や動物実験を用いて腸内環境
改善効果(プロバイオティクスやプレバイオティクス効果)と
食品との関係について検討する。

プロバイオティクスおよびプレバイオティクスの健康機能

