

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

- 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

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。

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

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

