

新規食品成分の探索 及び現有食品の高付加価値化

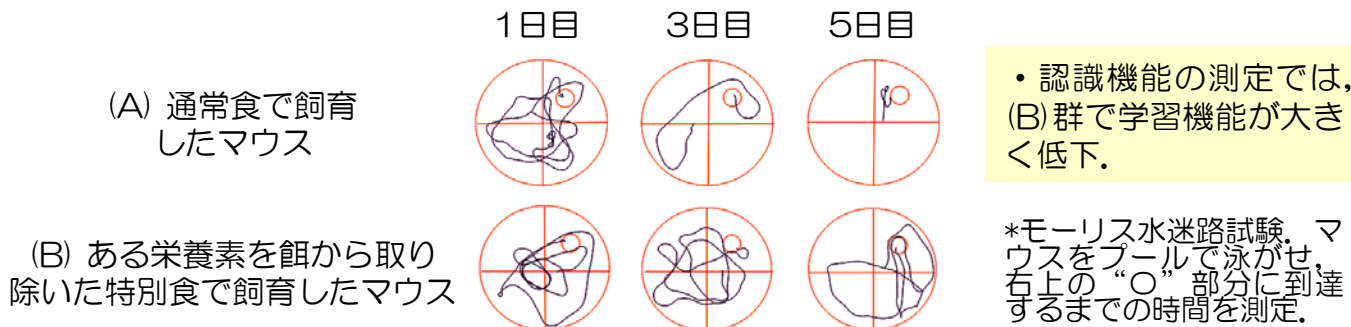
研究の概要と特徴

海外より大量に安価な農産物が輸入される昨今、国内ではブランド・高付加価値化により、類似農産物との差別化を図る動きが活発化している。しかし、これらの多くはイメージ・広告戦略によるところが大きい。そこで、我々は細胞や動物実験を実施し、科学的根拠に基づいた農産物・食品の高付加価値化をサポートする。これにより、従来品の他類似品との差別化を図る。

研究の内容

1. 農産物（もしくは抽出物）をマウスに与え、痴ほう症・アンチエイジング・メタボリックシンドロームなどへの有効性を評価。

I 水迷路実験*からの認識機能への有効性を評価



例) 水迷路試験はアルツハイマー病治療薬の開発実験でも使用されている。

II 有効メカニズムを判定

・ 血圧降下、脳神経保護、抗動脈硬化、免疫賦活、抗肥満など有効メカニズムの解明。

・ 培養細胞による評価も可能。

III 有効成分の特定

・ 有効成分を特定することで、サプリメント化なども可能。

例) ゴマのセサミン、甲殻類のアスタキサンチン、赤ワインのレスベラトロール、ウーロン茶のポリフェノール、など

研究の効果並びに優位性

・ 他類似製品との差別化、高付加価値化（科学的根拠に基づくブランディング化）が可能。機能性表示食品化への可能性。行動実験は15年以上実施。

技術応用分野・企業との連携要望

・ 動物・培養実験により様々な評価が可能です。