

ポリフェノールの系統的な同定及び製造方法

- 未利用資源からの回収も -

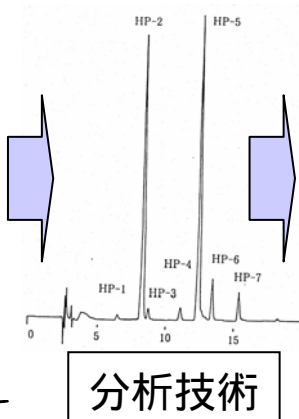
提案の背景

食品に存在するポリフェノールは抗酸化性に優れ、生活習慣病の予防に役立つ等の働きが注目されている。しかし、その構成成分は多様であり、単純フェノール類から、フェノール酸、フェニルプロパノイドを始め、フラボノイドやスチルベン、リグナン等が共存する場合もあり、それらを網羅的に分析するためには、それぞれのサブグループの科学的特徴に根ざしたノウハウが極めて重要である。食品機能部では、食品やその副産物、残渣、さらには未利用資源に存在するポリフェノールを系統的に分析あるいは製造するためのプロトコルをこれまでの経験を活かして作成し、ポリフェノールの同定及び製造に関するニーズに対応する。

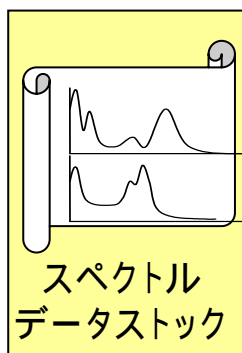
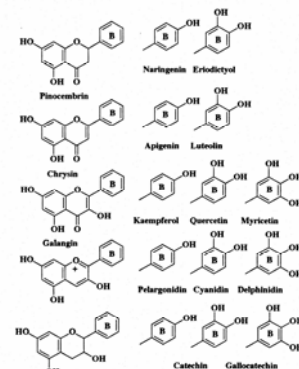
技術のポイント



抽出技術



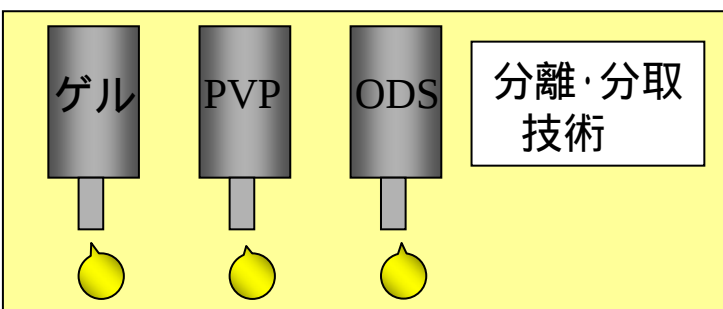
分析技術

スペクトル
データストック

構造推定



前処理技術

分離・分取
技術

濃縮物

or

結晶粉末

技術のノウハウ

サブクラス分画のための前処理技術
スペクトル解析によるサブクラス判別
多段カクロマトによる分離・分取技術

今後の展開

ポリフェノール標準物質の調整
食品中のポリフェノール定量値の
データベース化
生体内代謝物の調整
各種食品ポリフェノールの製造



代表研究者: 津志田 藤二郎
所 属: 食品機能部

独立行政法人
食品総合研究所

問い合わせ先: 研究交流科 関谷 修三
e-mail: atunisi[at]nfri.affrc.go.jp