

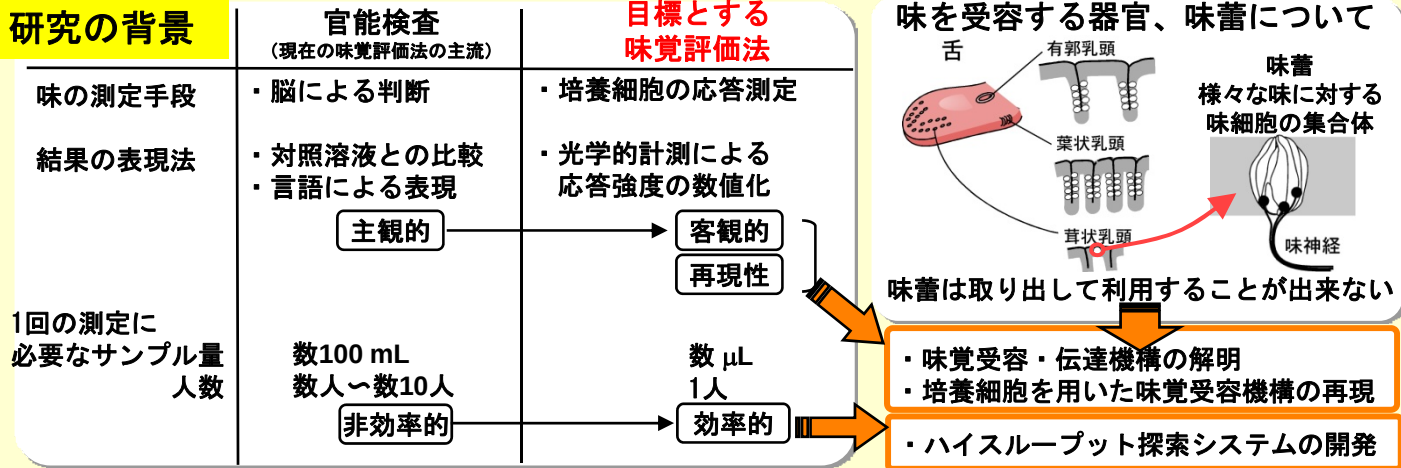
味覚受容・伝達機構の解明とその利用

—科学的裏付けのある味覚評価法の開発に向けて—

研究の特徴

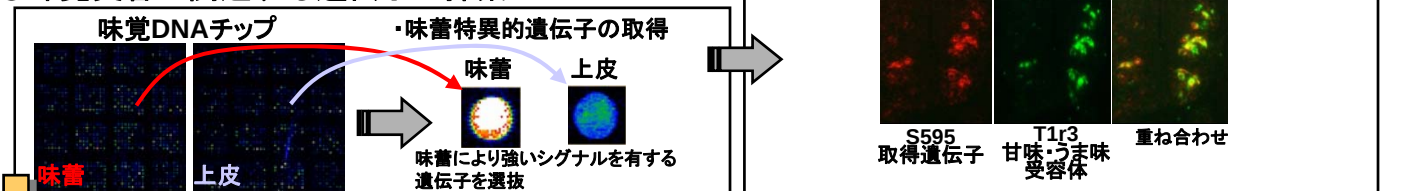
◎味覚情報伝達関連遺伝子を利用した味応答の人工的再現

研究の背景



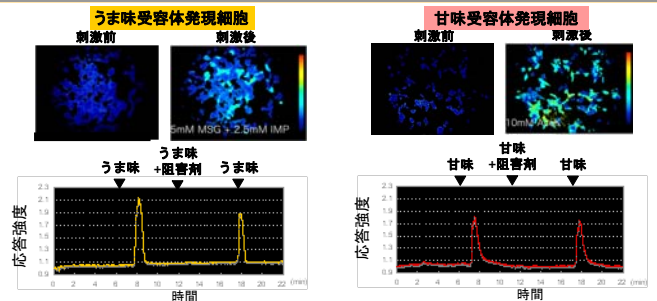
研究内容 味覚受容・伝達機構の解析

◎味覚受容に関連する遺伝子の探索

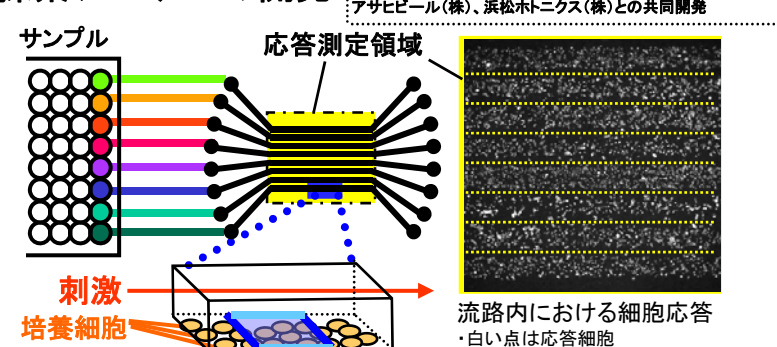


◎取得遺伝子を利用して味覚応答を人工的に再現

- ・味覚受容関連遺伝子を培養細胞に強制発現
- ・蛍光指示薬により応答を可視化



微小空間の利用によるハイスループット探索システムの開発



今後の展開

- ・食品中の呈味成分を評価する系の構築
- ・新規味物質・味覚修飾物質の探索

「おいしさ」と「健康」を
両立させる食品の開発

参考

- ・日下部裕子、進藤洋一郎、日野明寛：味覚の理解が拓く食品研究の新展開、化学と生物 43巻1号11-12頁 (2005)
- ・日下部裕子：味覚関連遺伝子の探索とその機能解析、日本味と匂い学会誌 13巻1号53-58頁 (2006)