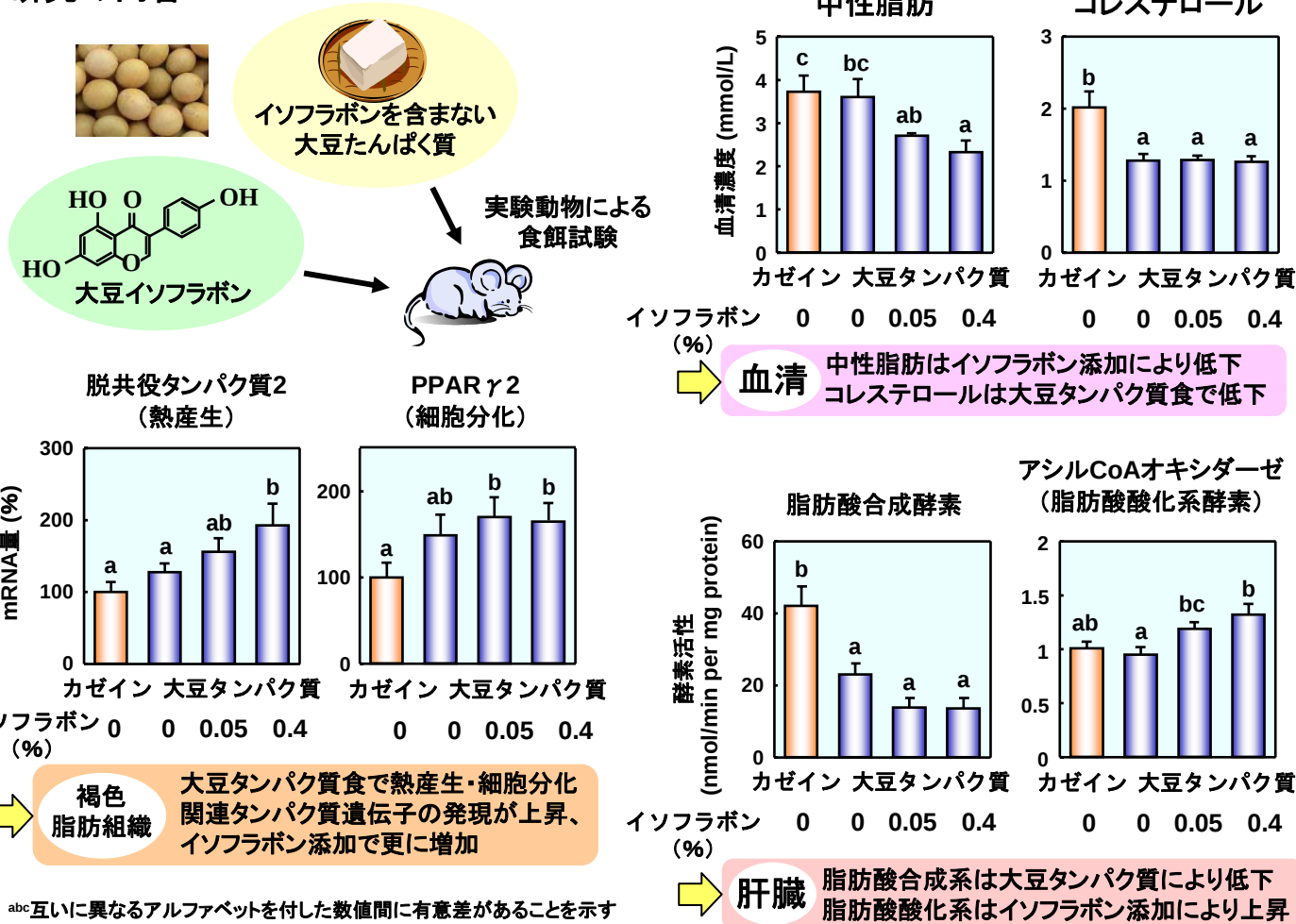


食品成分の相互作用を解析する —大豆タンパク質とイソフラボンの脂質代謝調節機能—

技術の特徴

- 大豆はコレステロールなどの脂質低下作用を持つことが知られており、大豆タンパク質やイソフラボン、リン脂質、食物繊維など、さまざまな機能性成分が含まれることに注目した。
- 各機能成分には互いに異なる作用があると考えられることから、大豆中のどの成分が、どの脂質代謝調節メカニズムに作用するか、また、複数成分による相互作用はみられるかを検証した。

研究の内容



今後の展開

成分単体の作用だけでなく、これらの成分が豊富に含まれている大豆食品でも同様の作用がみられるかを検討する。

参 考

Takahashi, Y. and Ide, T. 2008. Effects of soy protein and isoflavone on hepatic fatty acid synthesis and oxidation and mRNA expression of uncoupling proteins and peroxisome proliferator-activated receptor γ in adipose tissues of rats J. Nutr. Biochem. (印刷中)