

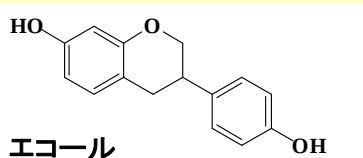
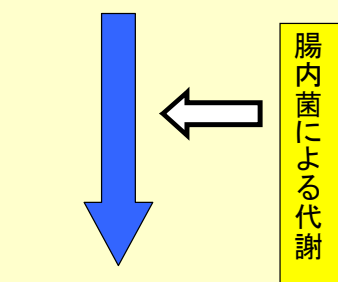
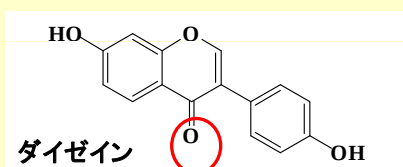
腸内環境改善食品の開発 ーフラボノイド代謝・吸収改善食品ー

技術の特徴

- ・新しい機能性食品としての特徴を有する
- ・腸内でのフラボノイドの機能性や吸収性を改善する食品
- ・エコール(equol)生産性向上食品の開発に活用できる

研究の内容

イソフラボン的一种ダイゼインは腸内フローラの働きで、機能性の高いエコールに変換される。



研究のポイント

エコール生産性を上げる食品を見出し、大豆食品等の機能性を強化する。

研究方法



エコール生産性腸内菌TM-30をト腸内フローラに種し、食品ととに

エコール生産性向上食品をし、食品を見い出す。

食品の
有性の



腸内環境改善食品の開発

の開

エコール生産菌(特開2006-204296)を活用し、エコール生産性向上を有する新機能性食品を開発している

田村 基、腸内細菌による大豆イソフラボンの代謝・吸収制御技術、平成19年食総研ニュース No22 P2~3.

「ダイゼイン資化によるエコール生成能を改善するための腸内細菌およびその利用」特願2005-376653