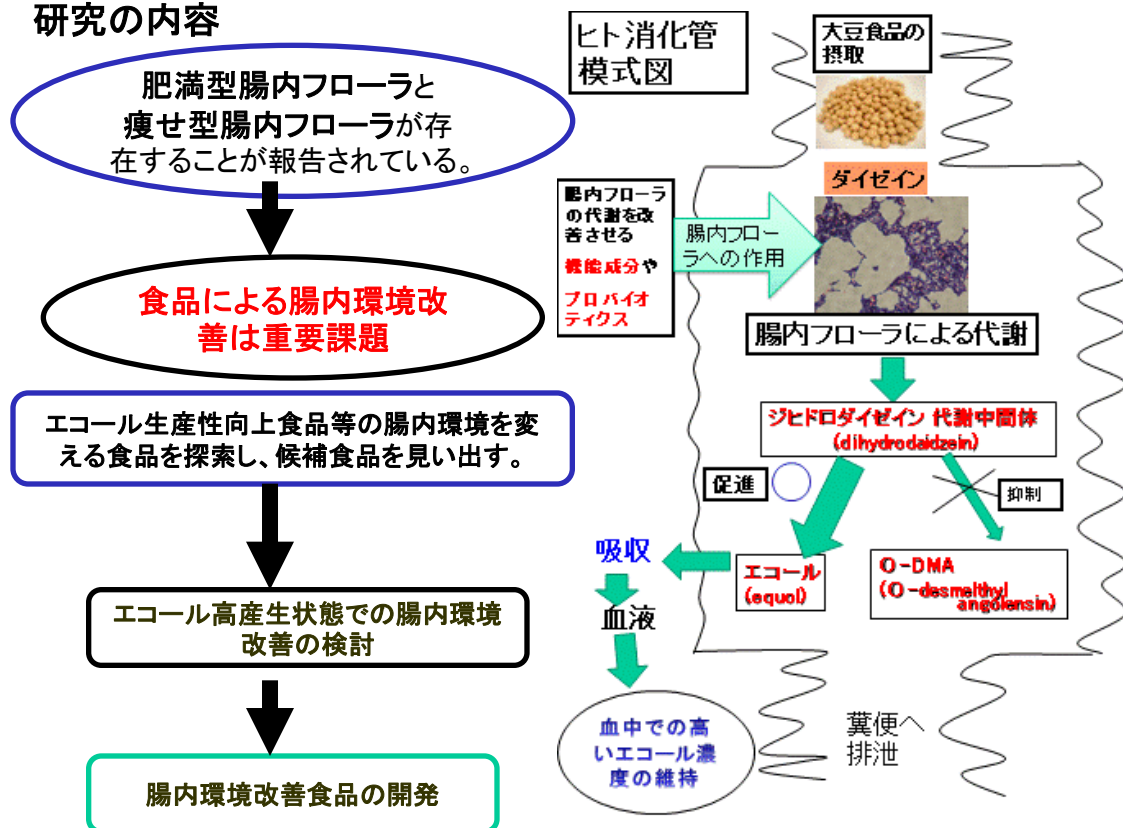


腸内環境改善食品の開発 ーフラボノイド代謝・吸収改善食品ー

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と腸内環境を改善し複合的に健康機能に寄与する食品。
- ・腸内環境改善食品及びエコール(equol)生産性向上食品の開発に活用できる。

研究の内容



今後の展開 エコール生産性向上効果を有し、同時に腸内環境も改善するような新規機能性複合食品を見出す。

参 考 田村 基、腸内フラボノイド代謝改善食品の開発のためのエコール産生性評価方法腸内細菌による大豆イソフラボンの代謝・吸収制御技術の開発、平成21年度 食品試験研究成果情報 22 (2010), p 6-7.

Tamura M et al. Dietary cholesterol lowers plasma and cecal equol concentrations in mice. Nutr Res 29 (2009), p 882-887.

「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