

食品のおいしさ評価技術の開発

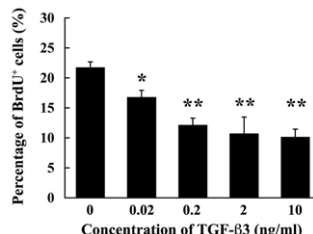
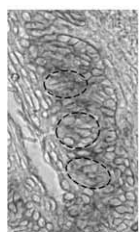
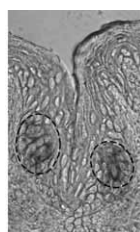
—マウス舌上皮初代培養評価系、デンプン分解酵素の分布—

研究の背景と目的

味覚受容に関わる解析系としてKT-1細胞株以外に**初代培養細胞**を用いた味蕾分化・維持解析系を樹立した。これらを用いて、よりおいしく食べ続けるための食品素材・食習慣を明らかにする。また、米のおいしさを解析していくために、**抗体**を用いたデンプン分解酵素分布に基づく評価系を構築している。

細胞による食品の評価

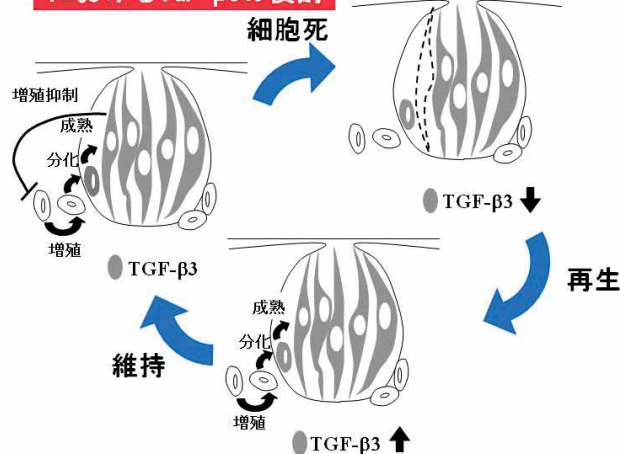
TGF- β による味蕾上皮の細胞周期制御



TGF- β 3は味蕾で発現
受容体は味蕾と基底部で発現

濃度依存的なTGF- β 3によるBrdU取り込み抑制

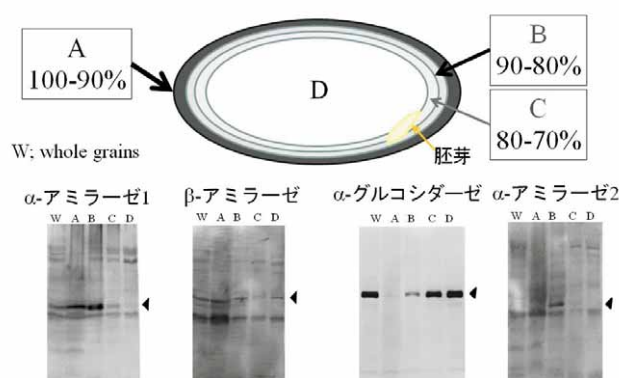
味蕾ターンオーバーにおけるTGF- β 3の役割



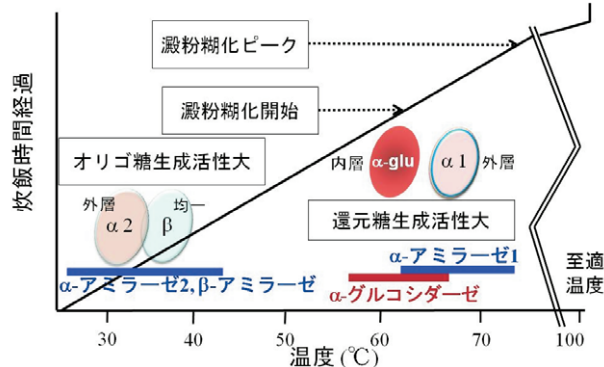
分泌量変化による前駆細胞の増殖調節

米内のデンプン分解酵素の分布

デンプン分解酵素の玄米中の分布



炊飯過程における米内酵素活性の変化



炊飯過程における酵素分布の変動とデンプン粒の挙動を解析

参考文献

Nakamura *et al* In Vitro Cell Dev Biol 46:36-44(2010)
 Nakamura *et al* Cytotechnology: 61:109-116 (2009)
 舌上皮前駆細胞の単離培養方法およびその分化誘導方法
 大倉等、特許4129516号
 Tsuyukubo *et al* Food Science and Technology Research 16: 523-530 (2010)

期待される成果

味覚減退を予防・改善する食品素材の開発による**生活習慣病**の予防
 酵素の分布で米のおいしさを評価する手法の確立と白濁粒防止機序の鶏鳴