

アンチエイジング食品の開発 ー腸内フィトエストロゲン代謝改善食品ー

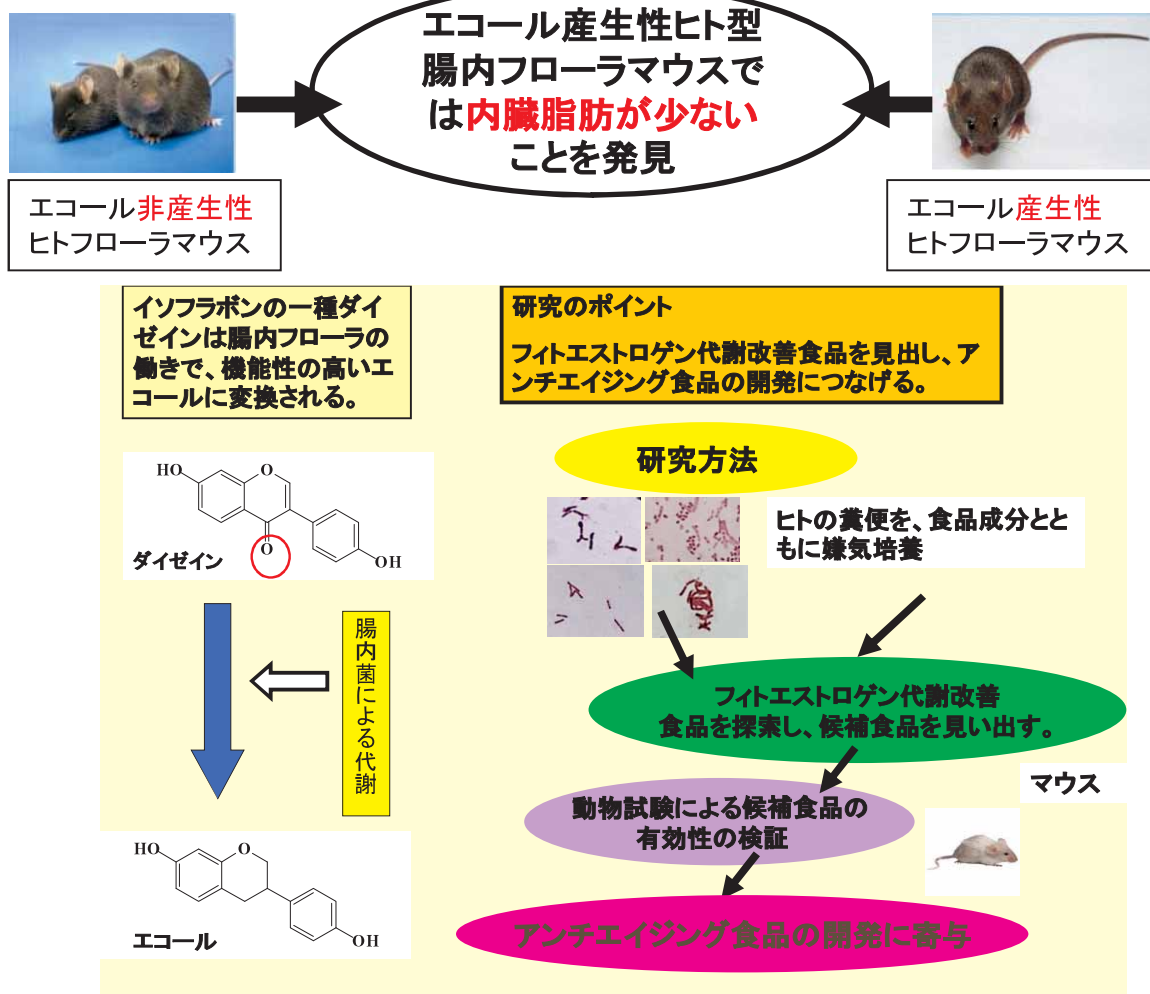
特許(公開)番号:

特開2006-204296

技術の特徴

- ・ヒトの腸内フローラのフィトエストロゲン代謝性を推定する。
- ・腸内でのイソフラボン類の機能性を改善し、健康機能に寄与する食品の評価法。
- ・アンチエイジング食品の開発に活用できる。

研究の内容



今後の展開 Equol産生性向上効果とアンチエイジング作用を有する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の開発
平成21年度食品試験研究成果情報 22 (2010), p 6-7.
「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」特開2006-204296



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 田村 基
所 属: 食品機能研究領域
機能生理評価ユニット

問合わせ先: 029-838-8089 motoita@affrc.go.jp