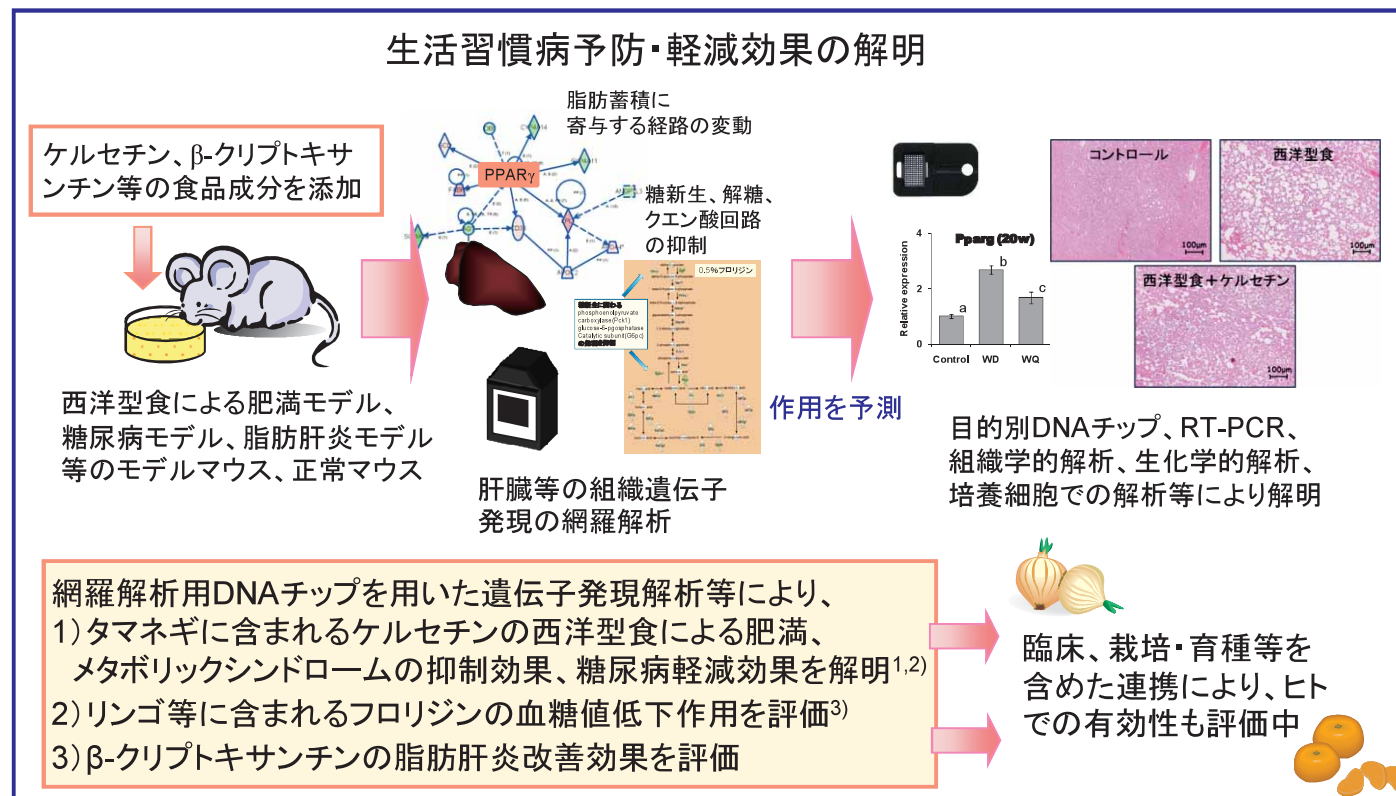


DNAチップを活用した機能性と安全性の評価

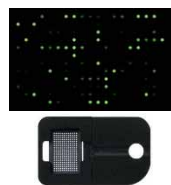
技術の特徴

食品成分が疾患モデル動物や培養細胞等に及ぼす影響を、DNAチップを用いた遺伝子発現解析で予測すること等により、食品成分の生活習慣病予防や安全性に関わる作用を効率的に評価・解明できる。

研究の内容



新たな機能性評価法の開発



三菱レイヨン(株)と共同開発したアレルギー・炎症評価用DNAチップ⁵⁾

アレルギー・炎症評価用DNAチップを用いて、イチゴ等に含まれるフィセチンのアレルギー抑制効果(マスト細胞活性化抑制効果)等を解明⁴⁾

その他のカスタムアレイ、モデル動物、培養細胞等を用いた評価法を開発中。

今後の展開

食品の新規機能性及び安全性の評価。疾病予防のための食品、メニュー開発。



参 考

- 1) Kobori, M. et al. Mol Nutr Food Res 2009, 53(7), 859-868.
- 2) Kobori, M. et al. Mol Nutr Food Res 2011, 55(4), 530-540.
- 3) Kobori, M. et al. Food Chem Toxicol 2012, 50(7), 2547-2553.
- 4) Nagai, K. et al. Br J Pharmacol 2009, 158(3), 907-19
- 5) http://www.mrc.co.jp/genome/application/allergy_gx.html