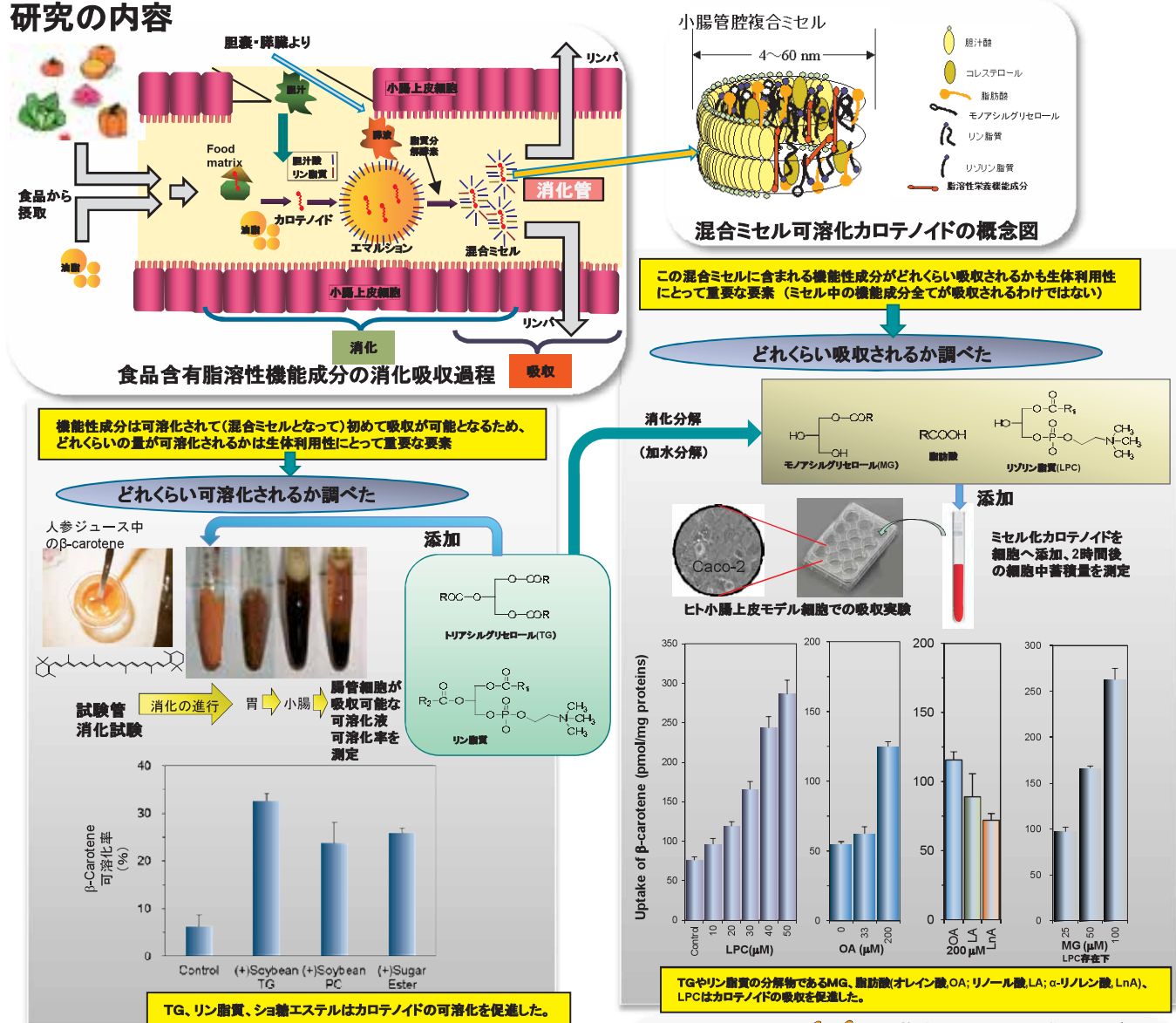


脂溶性機能成分の可溶化と腸管吸収 —機能性カロテノイドの吸収促進—

技術の特徴

脂溶性機能成分の抗酸化作用や抗ガン、抗肥満作用が培養細胞や動物実験にて示されているが、ヒトでは摂取した機能成分を腸管から吸収し、組織に運ばれてはじめてその機能発現が可能となる。しかし、脂溶性栄養・機能成分は水に分散し難く腸管で吸収されにくいいため、脂溶性成分の機能発現向上を目的として吸収を高める(生体利用性を高める)方法を開発している。

研究の内容



今後の展開 吸収機構の解明、マウスやヒトでの試験、促進剤、加工法、食べ合わせの開発

参考文献

E. Kotake-Nara, L. Yonekura and A. Nagao, *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 74: 209-211 (2010).
E. Kotake-Nara and A. Nagao, *Marine Drugs*, 9: 1024-1037 (2011).
E. Kotake-Nara and A. Nagao, *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 76: 875-882 (2012).



農研機構
食品総合研究所

代表研究者: 小竹 英一
所 属: 食品素材科学研究領域
脂質素材ユニット

問合わせ先: 029-838-8039 ekotake@affrc.go.jp