

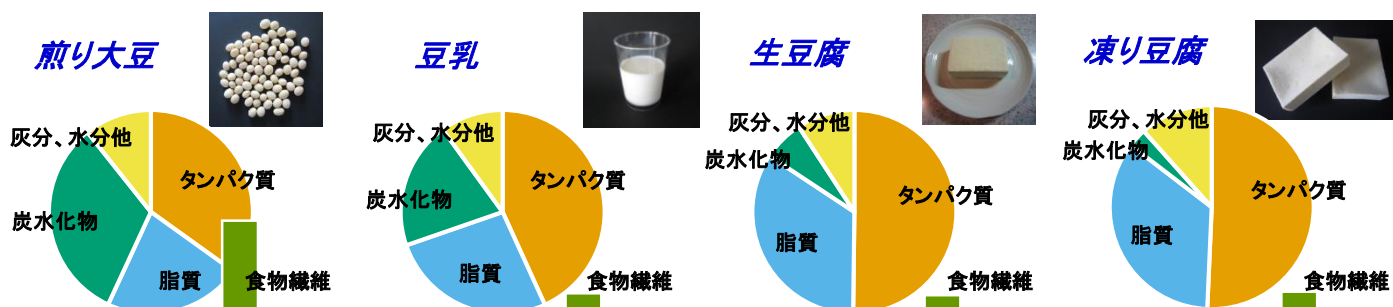
食品そのものの栄養機能性を評価する —「食品成分」でなく「食品」の機能性—

技術の特徴

- ・「食品成分」ではなく、「食品」の機能性に注目。(例:大豆=イソフラボン、だけではない！)
食品として摂取すると、どのような機能性が期待できるかを評価する。
- ・食品を摂取したときの代謝の違いを比較することで、それぞれの食品が持つ栄養機能的な利点を推測できる。
- ・サプリメントや食品成分抽出物等を使った食品ではなく、日頃から食べている食品で生活習慣の改善を図るための科学的エビデンス蓄積に有効である。

研究の内容

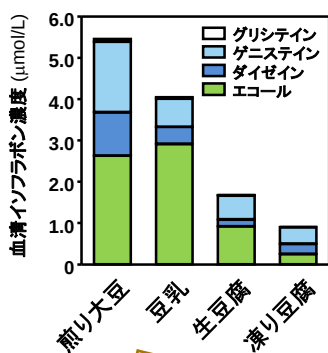
同じ大豆原料を使った食品の栄養組成比



各大豆食品を摂取した時の代謝の変化(ラット)

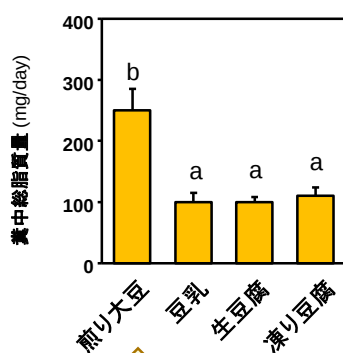
食品の種類によってそれぞれ代謝への影響が異なる

イソフラボンの消化吸収性



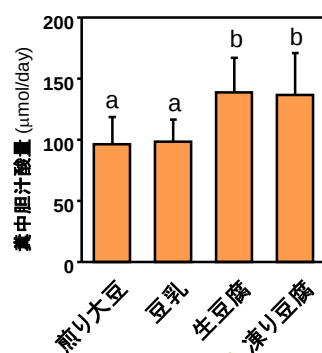
イソフラボン含有量が高い食品

食餌脂質の消化吸収阻害性



食物繊維含有量が高い食品

コレステロールの代謝・排泄能



凝固変性タンパク質を含む食品

数値は平均±SDで示す(n=7-8)。*異なる文字を付した数値間には有意差があることを示す(p<0.05)

今後の展開

本研究での取り組みを、個人の代謝状態にあった機能性を持つ加工食品の例示や、機能性を強化できるような食品の調理加工法の開発に発展させたい。