

農・食品



キーワード： ポリフェノール カロテノイド 食品機能 動脈硬化 生活習慣病

食品機能を探求する健康栄養学

農学部 食品栄養学科 准教授

岸本 良美 KISHIMOTO Yoshimi

研究の内容

「食のチカラで人を健康に」

基礎研究から臨床・疫学研究まで、多面的に食品の機能性を探求。

背景

食品には栄養素とともに多くの有益な生理機能をもつ成分が含まれています。食品成分が人の健康にどのように役立つかを明らかにするためには、細胞内での分子メカニズムを調べたり、人での効果を検証したり、集団における摂取頻度と健康についての関連を調べたりする必要があります。

目的

ポリフェノールやカロテノイドをはじめとする食品成分の機能性を多面的に研究し、疾病の予防、健康の維持増進に貢献します。

主な成果

ポリフェノールやカロテノイドの動脈硬化予防作用について、特に抗酸化作用や、血管機能をターゲットに解明してきました（図1）。

健康機能が期待されるポリフェノールやカロテノイドについて、食品中の含有量データベースを作り、日本人が何からどのくらい摂取しているかを明らかにしてきました（図2）。

ポリフェノールの摂取量が多いと全死亡や冠動脈疾患死亡リスクが低いことを明らかにしました（図3）。

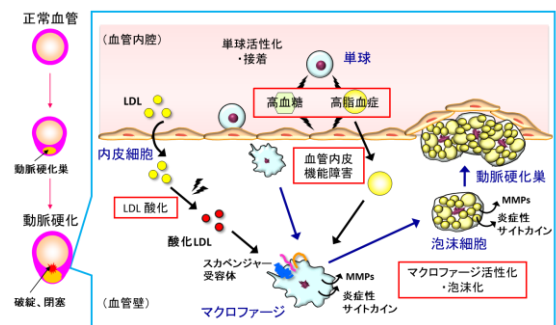


図1. 食品成分による多面的な抗動脈硬化作用

ポリフェノール含有量データベースを構築（約600食品）

日本人集団における摂取量調査を実施

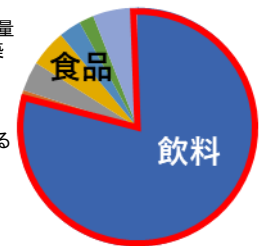


図2. 日本人のポリフェノール摂取量・摂取源

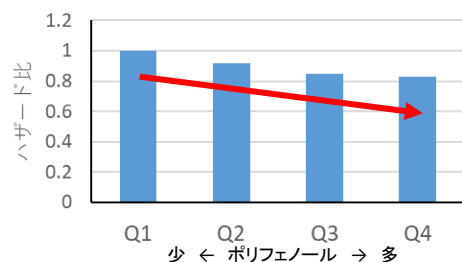


図3. ポリフェノール摂取と冠動脈疾患死亡リスク

産学連携・社会連携へのアピールポイント

【食品・ヘルスケア産業との連携】

食品やサプリメント素材などの健康機能性の評価培養細胞を用いた新規機能性の検討や、臨床試験計画の立案、解析などを行うことができます。

【疫学研究や臨床研究との連携】

含有量データベースの活用ポリフェノールなどの機能性成分に着目した臨床研究や疫学研究実施施設と共同研究を行いたいと考えています。

研究室名（基礎栄養学研究室）

URL : <https://www.setsunan.ac.jp/gakubu-in/nogaku/>

