



研究テーマ

- 1 地域食材の健康機能性評価
- 2 食品中のナノ粒子の機能性評価
- 3 生活習慣病予防に寄与する食品成分に関する研究



山崎 正夫

やまさき まさお
農学部
応用生物科学科
食品機能化学講座

教授

キーワード

地域素材、脂質、ナノ粒子、炎症、健康機能性、機能性食品、生活習慣病、肥満、尿酸、痛風

特許情報・
共同研究・
応用分野など

研究概要

宮崎県は豊富な食資源の宝庫です。それらの食材は私たちの健康に寄与する成分の宝庫でもあり、私たちの研究室では生活習慣病、炎症性疾患、がんなどの疾病に対する食品成分の予防効果を評価しています。また、近年は食材そのもの食べることの優位性を示すため、食品中に存在するナノ粒子の機能的意義について評価しています。

1 地域食材の健康機能性評価

宮崎県における機能性素材の中でもブルーベリー葉や茎の作用に特に注目しています。ブルーベリー葉の血糖値改善作用、アルコール代謝改善作用などを明らかにし、近年では尿酸値改善作用にも注目しています。ヒト臨床試験において、食後中性脂肪の上昇抑制効果も明らかにしました。これらの研究で培った実験手技は糸巻きダイコンなど他の地域素材の機能性評価にも活用してきました。

2 食品中のナノ粒子の機能性評価

野菜や果実は言うまでもなく植物という生物であり、人は生物を食べて生きています。生物は生体内での細胞間のやりとりに様々な微粒子を用いていますが、野菜や果実に存在している微粒子は私たちの体にどのような作用があるでしょうか(右の写真は野菜から得られるナノ粒子)。現在は微粒子の食品学的意義について基礎的な研究を行っています。

3 生活習慣病予防に寄与する食品成分に関する研究

内臓脂肪型肥満を起因とする様々な生活習慣病は喫緊の社会問題になっています。1に示した地域素材だけでなく、乳酸菌や発酵食品による生活習慣病予防効果を研究しています。肥満、糖尿病、脂質異常症に加えて、近年では高尿酸血症に対する作用についても注目して研究しています。

ホームページ

食品機能化学研究室

<https://www.cc.miyazaki-u.ac.jp/foodchem/>

技術相談に応じられる関連分野

- ・食品の健康機能性評価

メッセージ

- ・食品の高付加価値化に向けて、食品の機能性評価をしたいニーズがあればお知らせください。