

農芸化学コース
食品生物化学研究室

中村 宜督 准教授

食品の3つの機能性

- ① **栄養**
- ② **嗜好性**
- ③ **健康維持**

私たちの研究室では
③に注目し**食品の
機能性成分**について研究
しています

*** 研究内容 ***

私たちの研究室では、野菜や果物に含まれる成分が生活習慣病予防に有効ではないかという立場で、いわゆる機能性食品の開発を目指した研究を行っています。

- ・食品に含まれる成分の化学的（安定性、反応性）、生物学的（抗酸化、抗アレルギー、抗がん作用などの生理活性）特性の解明
- ・代謝産物の同定やそれらの生理活性の評価
- ・他の食品成分との相互作用



より健康的で安全な食品を選択するための新しい指針の提供
新しい概念に基づいた疾病予防サプリメントの開発



扱っている研究成分

- ・カテキン、フラボノイドなどのポリフェノール類
- ・イソチオシアネートといった含硫化合物
- ・食品着色料 など



興味のある人は
研究室に遊びに来てね



<http://www.okayama-u.ac.jp/user/agr/nougaku0105.htm>