

骨の健康を維持する機能性食品開発に向けた食品素材のスクリーニング

【キーワード】

骨の健康

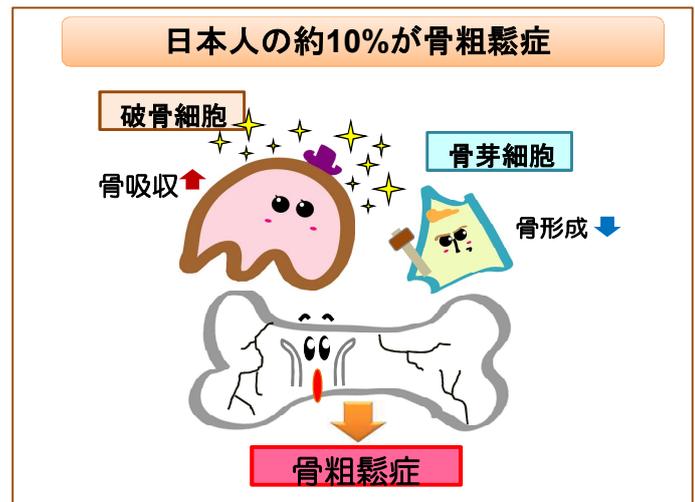
骨粗鬆症

QOL/ADL

機能性食品

研究目的

超高齢化社会にともなって、我が国における骨粗鬆症患者数は年々増加しており、すでに総人口の約10%に達すると見積もられています。また、高齢者が寝たきりになる主要因のひとつが、骨の劣化による転倒・骨折です。骨を健康に保つことはQOL/ADLの維持に必須であり、適度な運動と十分な栄養摂取が推奨されます。特にタンパク質、カルシウム、ビタミンDやビタミンKは、骨形成に重要な栄養素です。しかしながら、他の栄養素と同様に、それらの吸収率は年齢と共に低下していくことが知られています。そこで当研究室では、様々な食品素材の中から、生体内の骨リモデリングシステムに積極的に働き、活性化する化合物の単離を試みています。それらの機能性を科学的に実証し、骨の健康維持に役立つ機能性食品の開発を行っています。



骨健康維持のための機能性食品開発について

① 食品素材の収集

企業や大学・研究所から食品素材の提供を受ける。

② 骨形成促進効果の評価

試験管内スクリーニング後、動物モデルにて機能評価する。

③ 生理活性成分の同定

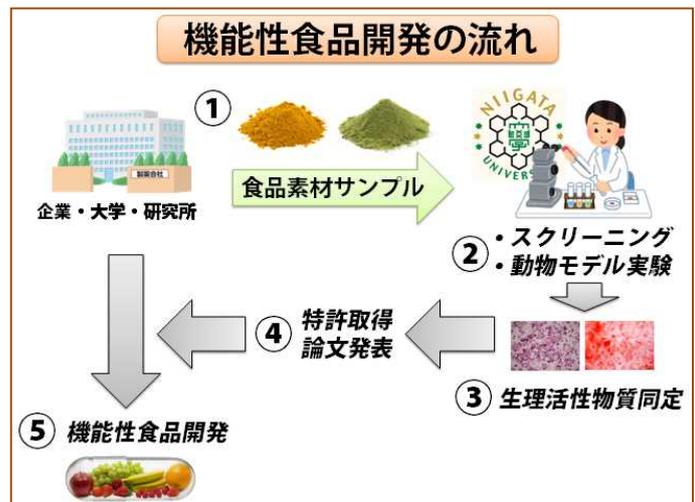
サンプルを分画し、骨形成生理活性成分を同定する。

④ 特許取得・論文発表

生理活性成分の骨形成促進効果について特許を取得し、論文による公表を行う。

⑤ 機能性食品開発

生理活性成分を含む機能性食品を開発する。



参加者の皆様方へ

食品素材のご提供、並びに共同にて研究開発して頂ける企業様、大学・研究所様を探しておりますので、ご興味がおありの場合は、お気軽にお声かけください。