



自然科学系 教授
城 斗志夫 JOH Toshio

専門分野 食品生化学、食品微生物学

農・食・バイオ

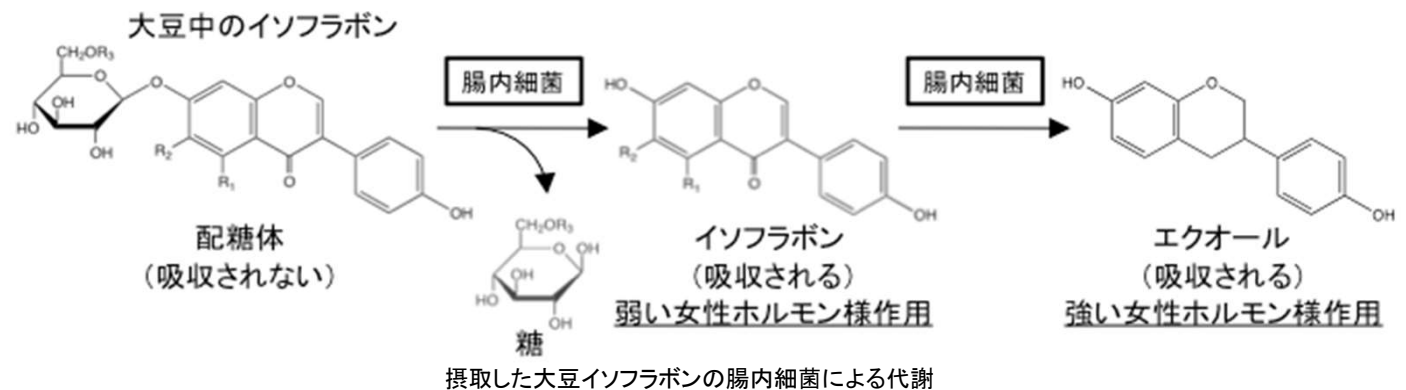
微生物を利用した食品の機能性の向上 ～ 大豆の機能を高める乳酸菌の探索 ～

キーワード 食品の機能性、大豆、乳酸菌、イソフラボン、エクオール

研究の目的、概要、期待される効果

大豆は多くの栄養成分や機能性成分を含む健康食材であり、その代表的機能性成分としてイソフラボンがあります。イソフラボンは、抗酸化作用、骨粗鬆症や乳癌・前立腺癌の予防効果など様々な機能を持つことが報告されています。しかし、大豆中のイソフラボンの大部分は糖と結合した配糖体として存在するためそのままでは吸収されず、効率の良い吸収には糖の分解が必要です。ヒトの消化酵素ではイソフラボンの配糖体は分解できません。そこでその分解は腸内細菌に依存していますが、腸内にいる細菌には個人差があるため、その分解と吸収は個人により大きく異なります。また、イソフラボンの機能の多くは女性ホルモン様作用によるものですが、イソフラボン自体の作用は非常に弱いものです。一部の腸内細菌はイソフラボンをホルモン作用が強い「エクオール」に変換することが知られていますが、この菌を持つヒトの割合は2～5割しかいません。つまり、同じ量のイソフラボンを摂取しても、その効果はそのヒトの腸内細菌により大きく異なります。そこで当研究室では、自然界から様々な乳酸菌を単離し、イソフラボン配糖体を分解する能力が高い菌や、イソフラボンをエクオールに変換できる菌の探索を行っています。

善玉菌として知られる乳酸菌からこれらの作用を持つ菌が得られれば、腸内細菌に作用されることなくイソフラボンの効果が得られる安全性の高い機能性食品の開発が可能になります。



関連する
知的財産
論文 等

植物性食品素材から分離した乳酸菌の大豆イソフラボンのアグリコンへの変換能 (日本食品工学会誌)

アピールポイント

イソフラボンだけでなく、in vitro での様々な機能性の評価が可能です。また、各種食品成分の分析も可能ですので、お気軽にご相談下さい。

つながりたい分野 (産業界、自治体等)

・当研究室では食品の高付加価値化を目指し、食べ物の「美味しさ」と「機能性」の向上に関する研究を行っています。食品関連企業との連携を期待します。