

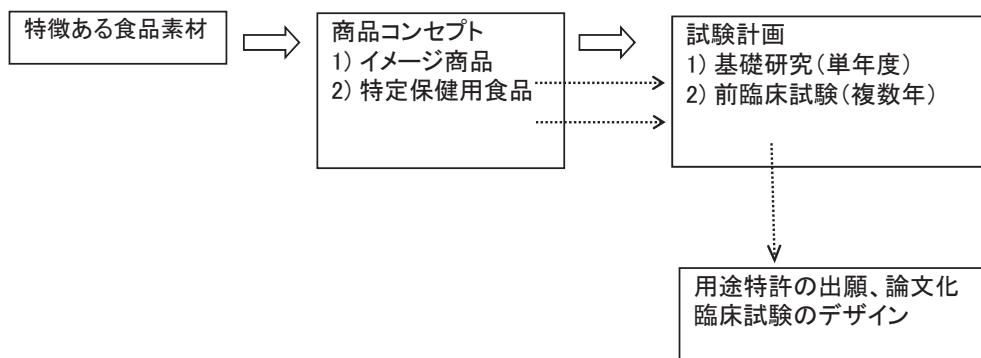
難消化性糖類の栄養生理機能に関する研究

Keyword： 食物繊維、レジスタント starch、グリセミックインデックス、体脂肪

近年、過敏性大腸炎に代表される炎症性大腸疾患は増加の一途を辿っています。これらの予防・治療におけるレジスタント starch、イヌリン型フルクタンの摂取効果を動物実験において、腸管バリア機能、腸管免疫の観点から評価しています。具体的には、腸管ムチン、IgA 分泌および腸管エンドトキシンプールからの病態を解析します。

食物繊維の生理効果に代表される腸内環境効果(消化管内容物移動速度、腸内細菌叢、短鎖脂肪酸の測定など)や生活習慣病に対応する糖質・脂質代謝異常の解析も併せて行っています。

研究の概要



アピールポイント

・特筆すべき研究ポイント：

上記の炎症性大腸疾患は、一旦、治療しても再発を繰り返す傾向がありますが、この一因には腸管バリア機能、腸管免疫の搅乱が関与すると考えられています。現在、取り組んでいる評価系の特徴は、発症予防のみならず再発の予防に焦点を当てていることです。

・特許等出願状況：

これまでの研究結果から、以下の特許を取得、または出願中です。

- 1) 特許第3494320号 潰瘍性大腸炎抑制組成物
- 2) 特願2007-135818 炎症性腸疾患を予防するための飲食品組成物



森田 達也

学術院農学領域
応用生物化学系列
教授

■ 技術相談に応じられる関連分野

- ・機能性食品の開発

■ その他の研究紹介

- 1) 主な専門分野
食品栄養化学