

食品由来成分で実現する血管年齢ケア

— 未利用資源から生まれる次世代ヘルスケア素材 —

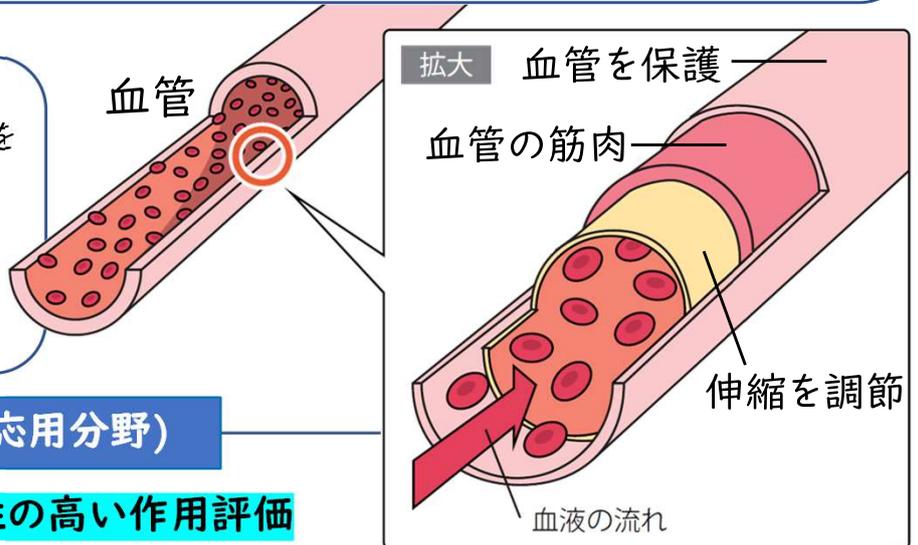
食品生命科学プログラム・先端健康科学分野
加治屋 勝子

<https://www.agri.kagoshima-u.ac.jp/food/agri103/>



研究の概要(背景・目的)

- ◆血管機能を指標とした機能性評価を20年以上継続
- ◆血管のしなやかな伸縮性に着目し機能性素材の探索から作用機序解明まで一貫して対応可能



アピールポイント(研究内容・応用分野)

①血管機能を指標とした実用性の高い作用評価

機能性表示や商品開発を見据えた評価系を構築しています。

これまでに、特許取得、論文掲載、企業との商品化実績があります。

研究例1) 桜島大根由来成分の機能性評価を通じて、地域資源の高付加価値化に貢献

⇒自治体・生産者と連携した継続的な社会実装事例

研究例2) 桑葉由来成分による血管の健やかな収縮制御の発見から素材の差別化に成功

⇒血管機能ケアを切り口とした新商品・新用途開発の可能性

②食品・化粧品・未利用資源にフォーカス

本研究は、企業の新規機能性素材開発を共同で推進できます。

食品・化粧品・未利用資源を対象に、研究段階から商品化を見据えた検討が可能です。

特に、予防医学分野や健康機能性分野での応用が期待されます。

共同研究でできること(期待される効果)

- ・原料スクリーニング
- ・機能性評価
- ・分子メカニズムの解明
機能性表示・商品説明に活用可能なエビデンス構築
- ・商品コンセプト共同設計
商品化・表示・展開 など

まずは

- ✓ 研究期間の目安
 - ✓ 研究費用の考え方
 - ✓ 企業側のメリット
 - ✓ 大学側の役割分担
- を事前に共有し、無理のない形で検討を進めます。