

# 大学研究室訪問



アカモク

当財団では、大学等の研究内容を新産業に結びつけるため、企業の皆様と大学研究室を訪問し、研究内容の説明を受けるとともに事業化

目的： に向けた意見交換を行う「シーズ発掘のための大学研究室訪問」を実施しています。

今回は、次の研究室を訪問しますので、皆様のご参加をお待ちしております。

開催日： 平成22年7月9日（金）  
時： 14:00～16:00

開催場所： 広島工業大学 情報学部 健康情報学科  
〒731-5193 広島市佐伯区三宅2丁目1-1

訪問研究室： 村上 香 准教授・博士（農学）

専門分野： 食品分野 / 生物化学

## 【研究概要】

- ① 海藻アカモクの栄養成分とその機能性について 日本のほぼ全土で生育する一年生褐藻アカモクは、ワカメや昆布のように食用としてはあまり知られていませんでしたが、粘質多糖類のフコイタンを含むことから、近年、食用としても注目され始めています。現在、私たちはアカモクの経口摂取によるラット腸内細菌叢（腸内フローラ）への影響を調べ、腸内環境を良好に保つ機能について検討しています。
- ② 全粒粉パンの栄養成分と機能性について 食品はその原料に有用な栄養成分や機能性成分が含まれていても加工によりその機能が変化する場合があります。したがって、実際に食べる状態の食品の栄養成分や機能性を分析することが重要です。食物繊維やビタミン類の豊富な小麦やライ麦の全粒粉に着目して、全粒粉パンの栄養成分や機能性を分析しています。

## 【特徴・既存技術との優位性】

- ① アカモクの生育と食品一般成分（水分・灰分・タンパク質・脂質・炭水化物）および食物繊維の関係を調べ、食用に適している時期を決定しました。また、これまでほとんど研究されていなかった経口摂取による機能性について研究しています。
- ② さまざまな原料・製法的全粒粉パンの食物繊維を測定しました。また、機能性については、ポリフェノールを豊富に含むブドウジュースと同等もしくはそれ以上の抗酸化能があることを確認しています。

## 【利用可能な技術等】

### 機能性食品の開発

- ・ 食品成分分析・細菌叢（そう）解析・抗酸化能の測定・食品の粘性・弾性分析・熱量測定など