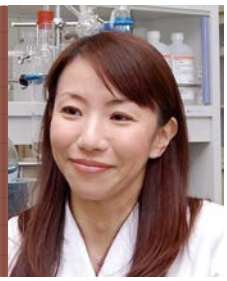
【研究シーズテーマ】

食品に含まれる栄養素・機能性成分等の分析・生理活性測定

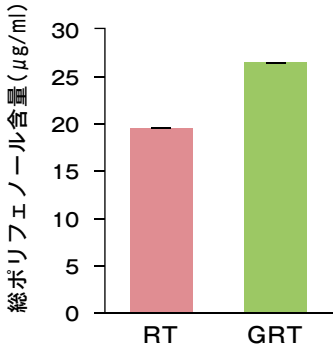
生命学部 食品生命科学科 准教授 村上 香



Keyword 食品の機能性／食品の安全性／生理活性測定／食品加工

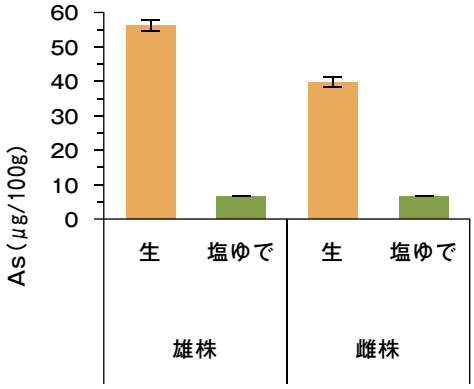
【研究シーズの概要】

食品に含まれる老化防止や疾病の予防に役立つ栄養素や機能性成分。当研究室では、ミネラルや食物繊維、ポリフェノールなどの栄養素および機能性成分の分析を、ルイボスティーなどの茶類や海藻、全粒粉パンなどを対象に行っています。さらに、アンチエイジングなどで注目を集める食品の抗酸化作用に関する生理活性測定も行っており、例えば、原料の状態でも、加工した状態でも測定することができます。



◎図1 ルイボスおよびグリーンルイボスティーの総ポリフェノール含量

RT:ルイボスティー
GRT:グリーンルイボスティー



◎図2 海藻アカモク塩ゆで加工によるヒ素含量軽減効果

【新規性・独自性・従来研究（技術）と比べての優位性】

- 食品の栄養素や機能性成分含量などについて、食用利用に適した時期や調理・加工方法を含めて検討します。
- 有害元素の分析やその軽減法の検討が可能です。

【産業界での展開・用途】

- 機能性食品の開発
- 食品中の栄養素・機能性成分の測定
- 食品中の栄養素・機能性成分の測定生理活性測定
- 食品の安全性評価

連絡・問合せ先
広島工業大学 研究支援機構 〒731-5193 広島市佐伯区三宅2-1-1
（事務窓口：研究・地域連携支援部） TEL：082-921-4222 FAX：082-921-8963
URL https://www.it-hiroshima.ac.jp/for-research/office/ E-mail kyo-kiko@it-hiroshima.ac.jp