



薬学部 薬学科 教授

横溝 和美 YOKOMIZO kazumi

■ 薬剤師、未病専門指導師（未病システム学会認定）

■ キーワード

健康食品、機能性、安全性、未病対策

■ シーズ概要

現代科学的手法を用いて、新しい視点から健康食品の機能を調べています。

健康食品を培養細胞や動物（マウス）に添加・投与し、細胞増殖活性、細胞毒性、抗菌活性、抗酸化活性、免疫賦活活性、腸内細菌改善効果（図1）、運動機能亢進効果（図2）、抗ウイルス活性（図3）、冷えに対する効果（右図4）や抗アレルギー効果等を調べています。

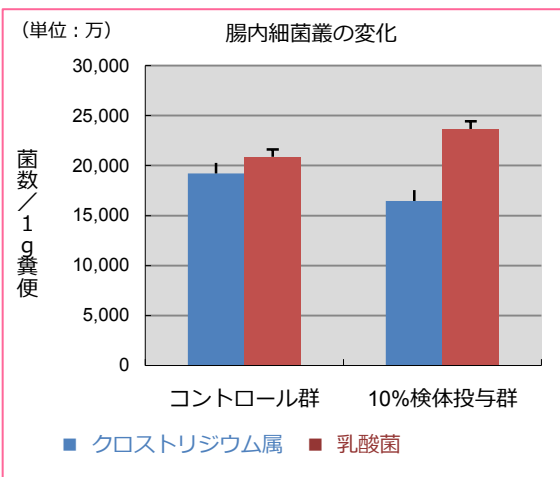


図1. 腸内細菌改善効果



図2. 運動機能亢進効果(回転棒試験)

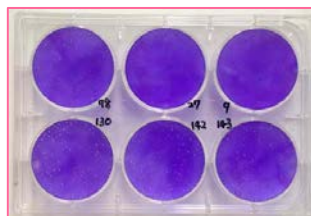


図3. 抗ウイルス活性

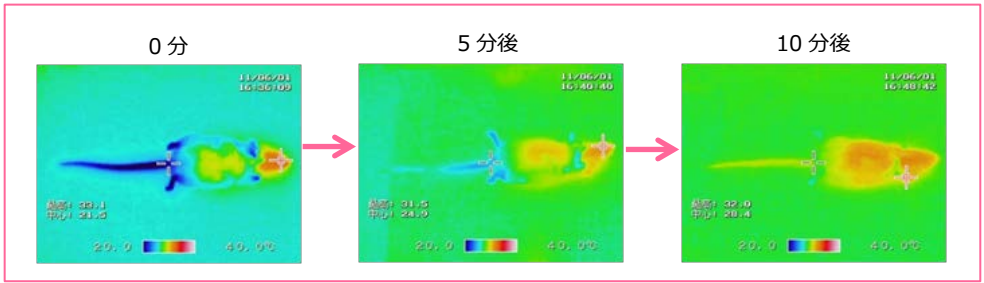


図 4. 冷えに対する効果（サーモグラフィーによる体温の変化）

■アピールポイント

- ロイヤルゼリー製品の開発において、ロイヤルゼリーを乳酸菌で発酵させて得られた乳酸菌発酵ロイヤルゼリーの腸内細菌改善効果を明らかにしました。（腸内フローラバランス改善剤及びその製造方法：特許第 5502449 号）
- 現在、生薬成分含有の健康飲料、アガリクス、モリンガ、蘭草、健康酢 等の健康食品の機能を調べています。

■その他の研究シーズ

- 伝統医薬品（漢方薬）、ヘルスサプリメントの薬理学的研究
- ヘルペス性疾患に対する予防薬および治療薬の開発
- 感染性胃腸炎の予防薬および治療薬の開発

■メッセージ

■ 未病とは「健康ではないが、はっきりした病気にかかっているわけではない状態」で、病気の前段階あるいは半健康な状態と定義できます。未病は、生活習慣・老化・ストレス・環境問題などと密接に関係して起こってくる、もっとも現代的な社会現象といえます。

未病対策として食事指導、節酒、禁煙、運動等が重要ですが、これらを補完するものとして漢方、鍼灸、健康食品などがあります。未病対策の一環として、現代科学的手法を用いて新しい視点からヘルスサプリメントの機能を調べています。