



## 健康食品の効果を調べてみませんか

～食品の機能解析とその応用～

### 研究シーズ概要

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(図4)や抗アレルギー効果等を調べています。



図2. 運動機能亢進効果(回転棒試験)

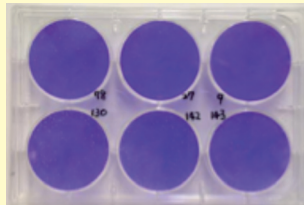


図3. 抗ウイルス活性

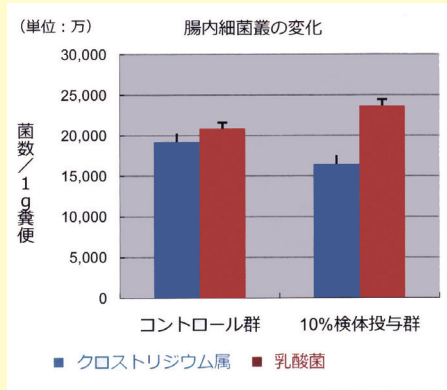


図1. 腸内細菌改善効果

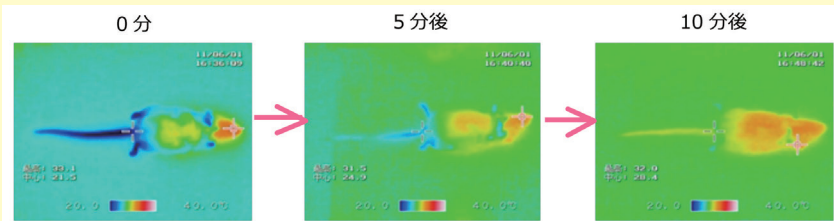


図4. 冷えに対する効果  
(サーモグラフィーによる体温の変化)

### 利点・特長・成果

- 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。
- 現在、生薬成分含有の健康飲料、アガリクス、モリンガ、藜草、健康酢等の健康食品の機能を調べています。

### 特許

- 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

### 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
- ウイルス感染を予防する素材の開発

### キーワード 健康食品、機能性、安全性、未病対策

#### 本技術に関し、対応可能な連携形態(サービス)

知財活用	否	技術相談	可	共同研究	可
施設機器の利用	可	研究者の派遣	可	技術シーズ 水平展開	可

#### 開発段階

5	第5段階	製品・サービス化(試売/量販)段階	2	第2段階	試作(ラボ実験レベル)段階
4	第4段階	ユーザー試用段階	1	第1段階	基礎研究・構想・設計段階
3	第3段階	試作(実証レベル)段階			

#### SDGsの目標

