

食品成分の大量かつ高純度での合成と機能解明・利用



食品生命科学科
(食品有機化学研究室) **江木 正浩、繁田 堯**

● 連絡先 TEL: 054-264-5542 FAX: 054-264-5542
E-Mail: egi@u-shizuoka-ken.ac.jp

キーワード

食品成分, 大量供給, 機能性解明, 特性解析, お茶, 香り成分, 辛味成分

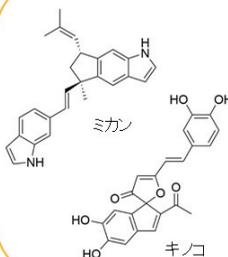


野菜や果物などには、香りや辛味、色素など様々な成分が含まれています。人が摂取すると免疫増強作用、抗酸化作用、抗炎症作用など示すため、健康の維持・増進や美容に役立つと近年注目を集めています。約10,000種類の成分が存在すると言われていますが、大部分の機能は依然として不明のままです。

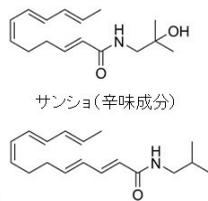
食品に含まれる成分は微量であるために、機能性解明や特性解析などの研究を幅広く行うことは困難です。そこで、私たちは有機化学の力を使い、目的とする成分を大量に高純度で合成する方法を開発しています。合成した成分について、共同研究者の協力のもと機能性解明に取り組んでいます。また特性解析に基づき、成分の機能性を損なわない加工法や、不安定な成分を安定化する技術や誘導体化法を検討しています。

機能性解明

加工中の成分変化



安定化検討



食品成分

有機化学により
大量かつ高純度で合成

アピールポイント

食品成分の量が少なく困っている皆様、有機化学により大量かつ高純度で供給できます。新たな機能性の解明をともに行いませんか？