

食品成分の大量かつ高純度での合成と機能説明・利用



食品生命科学科
(食品有機化学研究室)

えぎ まさひろ しげ た たかし
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

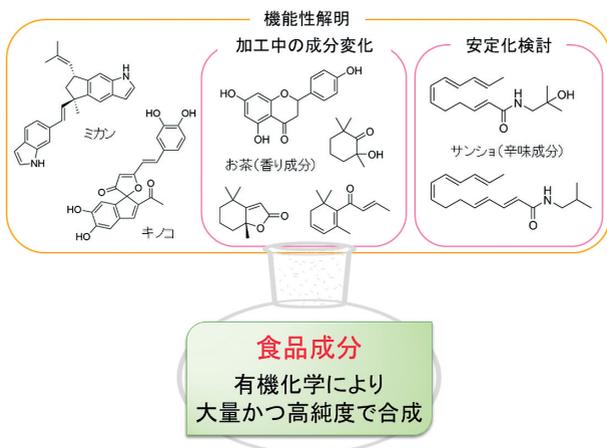
キーワード

食品成分、大量供給、機能性説明、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していますが、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、機能性説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説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。



アピールポイント

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