教授

非公開: 小澤　修二 おざわ しゅうじ

取得学位	農学博士
研究室・ユニット名	天然物化学
研究キーワード	①ポリフェノール
	②機能性
	③天然物化学

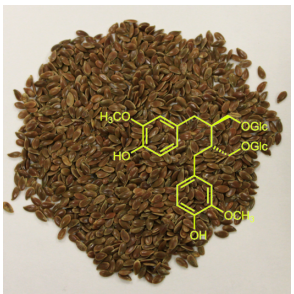
道産植物に含まれる機能性成分の分析と評価

研究の概要・特徴

近年、食品に含まれる機能性成分に関する研究が盛んに行われ、それらの成分が生活習慣病をはじめとする様々な疾病の予防・改善に寄与する可能性が示されてきている。特に、植物性食品中に含まれるポリフェノールには、抗酸化作用、抗炎症作用、抗アレルギー作用、コレステロール低下作用、骨粗鬆症予防作用、視覚機能調節作用などの様々な機能性が報告されており、さらに心疾患、がん、糖尿病、メタボリックシンドロームなどの各種疾患に対する予防や抑制作用などが期待されている。

当研究室では、主に道産植物に含まれるポリフェノール系化合物を中心に、分離分析、化学構造の解明、機能性評価を行っている。これまでに、クマイザサ、イタドリ、サルナシ、アマニなどの道産植物を対象に、各種消化酵素阻害活性やアンジオテンシンⅠ変換酵素（ACE）阻害活性などを有する物質を探索し、肥満症、メタボリックシンドローム、糖尿病、高血圧などの生活習慣病の予防・改善を指向した機能性食品素材として応用するための基礎的知見を蓄積している。

クマイザサ



アマニ（亜麻仁、亜麻の種子）

産業界等へのアピールポイント（用途・応用例等）

植物の二次代謝産物、特にリグナンやフラボノイドなどのポリフェノール系化合物の単離精製、構造解析、定量分析、生合成、機能性解明に実績があります。特にポリフェノールを関与成分とする機能性食品素材の開発に貢献することが可能です。

研究シーズ一覧