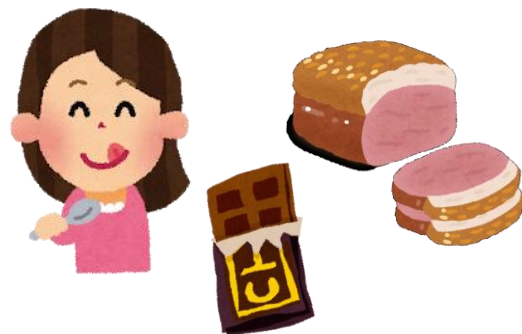


澤野祥子¹、水野谷航²

¹食品生命科学科 食品健康科学研究室、²動物応用科学科 食品科学研究室

研究の背景

食品には「美味しい!」といった幸福感をもたらしたり、身体の機能を改善したり…と、様々な役割があります。私たちがどんなものを美味しいと感じているのか、また、どんな食品成分が身体の機能改善に役立っているのか? それらの問いに対して、科学的な裏付けを基に、食品の美味しさ、効能を評価したいと考えています。



アプローチ

本プロジェクトでは食品の持つ美味しさ・効能に注目し、以下のテーマで研究を実施します。(取り組むのはこの中の一つです。)

- ① 食肉およびその脂身の呈味性評価
- ② アレルギー低減効果を持つ食品成分の探索とそのメカニズム
- ③ 筋力低下を予防する効果を持つ食品成分の探索とそのメカニズム



期待される結果

- ① 食肉といっても牛肉、豚肉、鶏肉…など動物種も異なります。同じ動物種でもロース、もも、カタなど様々な部位があり、それらの風味はどれも違います。この違いを科学的に数値化し、嗜好性の要因を探ることができます。
- ②③ 薬ではなく食品のチカラで、身体の機能を改善することができる手がかりをつかむことができます。

現状とこれから

現在、アレルギー低減や筋力低下予防の効果を期待できる食品成分がいくつか見つかっています。それらの成分がどのように効果を示しているのか、HOW

の部分詳しく解明していくようなアプローチも可能です。また、何が効果を示すのか、WHATの部分に興味があれば、文献検索により新規成分の候補をいくつか挙げて実際に効能の有無を調べることも可能です。

