



## 研究テーマ

機能性油脂の健康特性

地域素材の健康機能性評価

アルコール代謝改善作用を持つ食品機能性評価



## 山崎 正夫

やまさき まさお  
農学部  
応用生物科学科  
食品機能化学研究室

教授

## キーワード

機能性食品、生活習慣病、肥満、糖尿病、炎症性疾患、地域食材、伝統野菜、ブルーベリー葉、ポリフェノール、アルコール代謝、肝機能、機能性脂質、共役リノール酸

特許情報・  
共同研究・  
応用分野など

特許申請  
公開番号2004-256496  
9cis, 11trans-共役リノール酸を有効成分とするサイトカイン産生促進剤

公開番号2004-231537  
共役リノール酸の生理機能調節方法

公開番号2003-171272  
10トランス, 12シス-共役リノール酸を有効成分とする抗腫瘍剤

公開番号2006-219384  
成人 T 細胞白血病の予防剤または治療剤

## 研究概要

食品は私たちの健康維持や増進に密接に関連しています。特に、健康維持や増進に役立つことを科学的に証明された食品は、その食品にとって大きな『ウリ』となります。私の研究室では、生活習慣病や炎症性疾患の改善・予防、アルコール代謝亢進を具体的な目標として、地域食材を始めとする様々な食品、食材の機能的な可能性を探求しています。

## 1 研究テーマ1 機能性油脂の健康特性

『あぶら』の摂取は、肥満や肥満によってもたらされる生活習慣病の増悪因子として、悪者として扱われる風潮が根強いようです。しかし、『あぶら』の適切な摂取は私たちの健康維持に必須であり、さらには『あぶら』は種類も様々で、どのような『あぶら』をどのくらい摂取するかということも重要です。自然界には希少な『あぶら』である共役脂肪酸やァリノレン酸などに注目して、それらの健康特性について解析を行っています。



ジャカラダの種子とジャカラダ油

## 2 研究テーマ2 地域素材の健康機能性評価

全国に特産品とよばれる地域作物、地域食品が存在しますが、伝統野菜やブルーベリー葉が宮崎を代表する機能性素材として羽ばたけるよう、機能性の評価を進めています。主として、生活習慣病や炎症性腸疾患などの炎症性疾患に対する予防や改善効果の検証に注目して研究を進めています。

伝統野菜  
糸巻きダイコン

## 3 研究テーマ3 アルコール代謝改善作用を持つ食品機能性評価

付き合い、個人の習慣など様々な理由で飲酒をする機会があると思いますが、急激な飲み過ぎや休肝日のない飲酒は心身にマイナスの影響をもたらします。このような、お酒のマイナスの側面を食品の力で少しでも解消できるように、アルコール代謝を上げる食品、アルコールやその代謝物による障害から体を保護してくれる食品の探索を進めています。

## ホームページ

食品機能化学研究室 [http://www.agr.miyazaki-u.ac.jp/~abs/nishiyama\\_yamasaki/](http://www.agr.miyazaki-u.ac.jp/~abs/nishiyama_yamasaki/)  
技術相談に応じられる関連分野

・食品の機能性評価

## メッセージ

・宮崎に埋もれている機能性素材を探しています。宮崎発オンリーワンの機能性食品の提案につながればと思います。