



食の科学ユニット: 和食を科学する

地域・伝統食材の発掘と利活用

消費者の健康志向を受けて、「和食」の機能性が見直されている。宮崎県の地域食材や伝統食材を発掘し、その機能性および安全性を評価する。特に、機能性成分含量や作用メカニズムに関するの知見を得て、臨床試験への橋渡しとしての基礎研究を行う。宮崎フードリサーチコンソーシアムや食の安全分析センターとの連携により、機能性表示食品として宮崎ブランドの確立に貢献する。



宮崎大学

食の科学ユニット:

宮崎大学大学院農学工学総合研究科

宮崎大学農学部、宮崎大学工学部、宮崎大学医学部、
宮崎大学地域資源創成学部、臨床研究支援センター、
産学地域連携センター、フロンティア科学実験総合センター

基盤技術:

ハイスループット食品機能評価技術
プロテオーム解析技術
モデル動物による摂食試験
バイオインフォマティクス
ヒト臨床試験による食品機能評価



みやざき地頭鶏の
機能性表示に貢献

ミッション実現戦略経費 プロジェクト

微生物叢制御技術を基盤とした持
続的農業生産と健康福祉の向上

連携
融合

地域の産・官(宮崎県、企業)

みやざきフードリサーチコンソーシアム
宮崎県総合農業試験場、宮崎経済連、島津製作所、
日本冷凍食品検査協会、デリカフーズ、ほか

宮崎県食品開発センター



食の安全分析センター
農業の一斉分析の受託解析

「新たに光る宮崎の和食ブランド」

- 宮崎農業の振興と効率化
- 農畜水産物の新ブランド
- 機能性評価基地として観光振興への貢献
- アスリート向け機能性食品・食品素材
- 東京オリンピック向け食品
- 高機能非常食・防災食