

部局名 農学部

担当: (榊原 陽一)

テーマ ダイズ成分の効率的活用と機能性食品開発 (MaMeCon Project)



テーマの目標

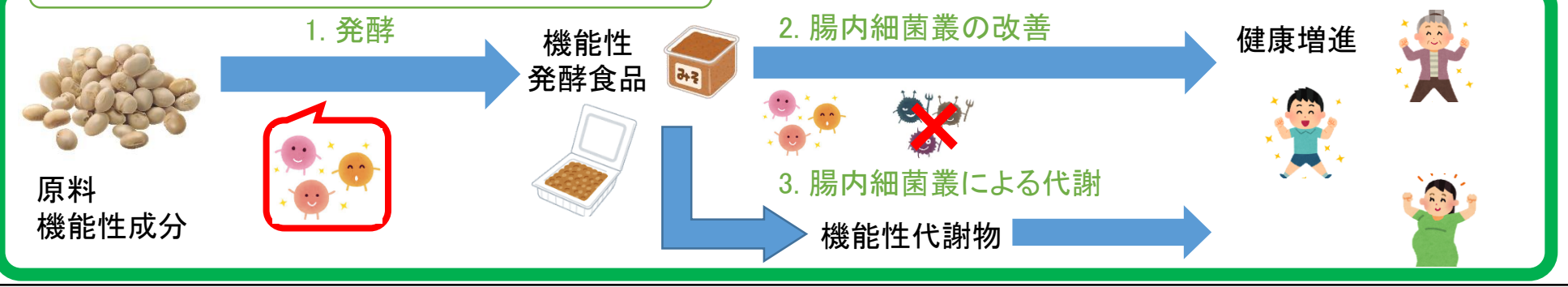
このテーマでは、微生物の発酵を利用した機能性発酵食品を開発し、ヒトの腸内細菌叢の改善(腸内の細菌の種類やそのバランスを整える)や細菌叢の代謝による成分によって健康増進をもたらすことを目指しています。

テーマリーダー: 榊原 陽一 教授

このテーマを宮崎大学で取り組む理由

宮崎大学は、微生物叢の解析や評価、代謝物の評価に関する研究実績が豊富であり、食品開発に必要な数多くの遺伝資源をはじめとする研究シーズを有している。

発酵食品がもたらす健康増進のはたらき



期待できる成果・評価 など

日本のこれからの食料システムづくりは、宮崎大学が目指す未来ビジョンとも一致しています。さらに、宮崎大学、特に農学部は、大豆の生産や大豆を使った食品を開発・評価するための数多くの実績を持っています。その実績を生かし、新しい技術や仕組みを開発して、健康増進に取り組んでいきます。

参考URL

■宮崎大学 ミッション実現戦略プロジェクト
MaMeCon Project
<https://www.cc.miyazaki-u.ac.jp/mamecon/>