

食品機能学研究室

SDGs達成に向けた取り組み



キーワード・研究テーマ Keywords・Research Themes

- **機能性食品**
Functional food
- **メタボリックシンドローム**
Metabolic syndrome
- **ストレス**
Mental disorder
- **生理心理応答**
Psychophysiological response



担当教員 **大貫 宏一郎**
Subject Teacher OHNUKI Koichiro

食品成分の機能性評価と作用メカニズムの解明

Evaluation of the functions of food ingredients and discovering the action mechanisms

PROFILE	職位	教授・大学院教授	担当講義科目	バイオセンシング、食品化学
	Position	Professor・Professor at Graduate School	Charge of Subjects	Biosensing, Food Chemistry
	大学院	生物環境化学コース		
	Graduate School	Biological and Environmental Chemistry Course		
	学位	博士(農学)	e-mail	ohnuki@fuk.kindai.ac.jp
	Degree	Doctor of Agriculture		

FOR MORE



OHNUKI Koichiro

研究概要 Research Outline

食品の機能性(健康に対する有用性)を主に臨床試験で評価しています。その有効成分を明らかにして作用メカニズムを解明しています。

We evaluate the effect of foods by clinical trial, screen the ingredients and discovering the action mechanisms.

進行中の研究内容 Research Contents in Progress

- 1 ストレスや鬱を改善する食品の開発に寄与することをめざしマウスの行動テストバッテリー及びヒトの総合的な生理心理解析システムを用いて、精神機能に影響を与える機能性食品成分の探索を行った。

We established the comprehensive screening system for evaluating the effects of food in mice. We also use psychological methods for screening the effects of food in mental function.

- 2 食品の機能性に関する作用機序を網羅的に解析する仕組みとして、酵素活性や抗菌活性、細胞実験や抗酸化活性など幅広い研究方法を用いて解析している。

For estimating and/or characterizing the function of foods, we demonstrate the effects of foods by evaluating lipase and glucosidase inhibition, anti-fungi, anti-virus, anti-cancer, and anti-oxidant activity.

最近の研究実績 Recent Research Results

〈著書／Books〉

- きのこの生理機能と応用開発の展望, 共著, S&T出版, 2017年8月31日

Prospect of physiological function and applied development of mushroom. Koichiro K. Ohnuki (co-author), S&T Publishing Inc., 2017.

〈論文／Published Papers〉

- 発酵パパイヤの毛髪成長刺激活性

A new aliphatic ester of hydroxysalicylic acid from fermented Carica papaya L. preparation with a potential hair growth stimulating activity.

- 霊芝成分含有量の変化

Changes in content of triterpenoids and polysaccharides in Ganoderma lingzhi at different growth stages.