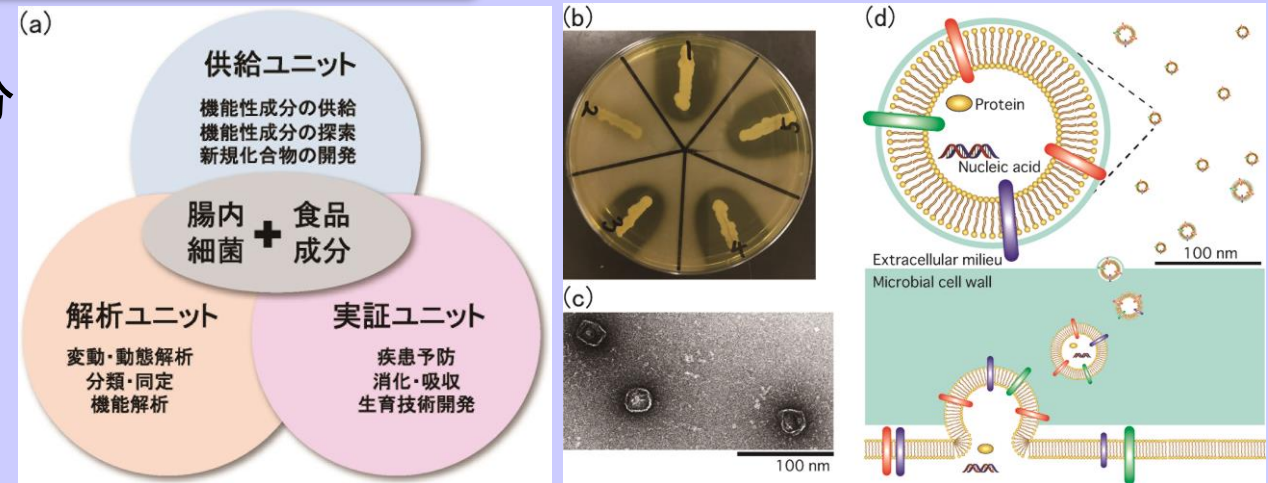


# 腸内細菌と食品成分を活用した次世代の健康と食の創出

(准教授・財満信宏; zaima@nara.kindai.ac.jp、講師・倉田淳志; kurata090401@nara.kindai.ac.jp)

## Research Area

1. 疾患予防や細菌の機能調節に優れた機能性成分の供給
2. 腸内環境成分・腸内細菌機能の解析
3. モデル動物を用いた疾患予防法の実証



組織図 (a)、腸内細菌(b)、発酵食品中の膜小胞(c, d)

## Recent Activities

- *Food and Func.* (In press)., *World J Microb Biot.* (2017) 33: 1-8., *Sci. Rep.* (2016) 8: 31268., *J Biotechnol.* (2016) 221: 32-33., *Extremophiles*, (2016) 20: 415-424., *Plos One.* (2015) 26, 10: e0134386., *Appl Microbiol Biotechnol.* (2010) 86: 589-98., *New Engl. J. Med.* (2008) 359: 2396-2398., etc.