

機能的食品素材の科学的評価

(客員教授・村岡 修, muraoka@phar.kindai.ac.jp、教授・森川敏生, morikawa@kindai.ac.jp)

Research Area

1. 機能的食品素材の科学的評価による“特定保健用食品”および“機能的表示食品”の研究・開発

「植物、食物、さらに、健康」に関する事業展開の
企画から事業化・社会実装までをサポート

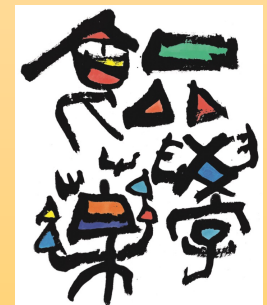


企業や自治体などからのニーズとのマッチング・
協働活動の拠点としてのアカデミックシアターの活用

研究コア
④-13と連携



本研究コアの成果により開発された製品



Recent Activities

- A review of antidiabetic active thiosugar sulfoniums, salacinol and neokotalanol, from plants of the genus *Salacia*. *J. Nat. Med.*, 75(3): 449–466 (2021).
- New biofunctional effects of oleanane-type triterpene saponins. *J. Nat. Med.*, 77(4): 644–664 (2023).
- Pharmaceutical food science: search for bio-functional molecules obtained from natural resources to prevent and ameliorate lifestyle diseases. *Chem. Pharm. Bull.*, 71(10): 756–765 (2023).