

農学部研究シーズ 2014

所属・職・氏名	応用生物化学課程・教授・長澤 孝志	
紹介する研究シーズ名	アンチエイジング食品素材の開発と作用機構の解明	
キーワード	アミノ酸、ポリフェノール、抗老化	

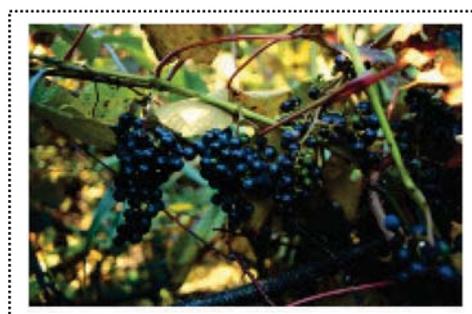
シーズの「売り」は！！

高齢化社会では健康に長生きすること、つまり健康寿命の延長のための筋肉量の維持、生活習慣病の予防・進行の阻止を可能にする食品成分

1. アミノ酸の筋萎縮抑制： 加齢や疾病により骨格筋量が減少します。一部のアミノ酸、例えば BCAA と呼ばれる分岐鎖アミノ酸などは骨格筋タンパク質の合成を促進し分解を抑制することで筋萎縮を防ぐことができます。分岐鎖アミノ酸以外のアミノ酸やその供給源となる食事タンパク質の作用について研究を行っています。
2. 食品成分による糖尿病、脂質異常症の軽減： 私たちはソバやヤマブドウの抽出物が糖尿病や高脂血症を軽減することを見いだしています。これらに含まれるポリフェノールが作用していると考えられます。地域素材を含め、いろいろな食事成分の抗糖尿病、抗脂質異常症作用を成分とメカニズムから研究しています。



ラットの運動モデル



ヤマブドウ

【研究シーズの応用例・活用分野・展望】

高齢者用・アスリート用の食事・サプリメント

関連特許・関連資料等

長澤孝志 (2013) アミノ酸による骨格筋萎縮抑制. *Bio Industry*, 30(10): 17-22.