

平成27年度 研究開発助成事業 フードイノベーション創造支援事業 実証研究支援補助金（3件）

No.	研究開発テーマ名 および 研究概要	研究者氏名【所属／役職等】
1	<p>酵素処理アスパラガス抽出物の認知症予防効果に関する検証実験</p> <p>酵素処理アスパラガス抽出物(ETAS)は、細胞に熱ショック蛋白質の発現を誘導することによって、組織のストレス耐性を高める効果が期待される。本研究では、アルツハイマー病モデルマウスに ETAS 含有食餌を投与し、高次脳機能障害および脳神経組織変性の予防効果を検証する。</p>	<p>鳥越 俊彦 [札幌医科大学医学部病理学第一講座／准教授] 廣橋 良彦 [札幌医科大学医学部病理学第一講座／助教] 金関 貴幸 [札幌医科大学医学部病理学第一講座／助教] 高成 準 [(株)アミノアップ化学／研究員] 三浦 健人 [(株)アミノアップ化学／研究員]</p>
2	<p>未利用資源である鮭頭部表皮を活用した新規コラーゲン製造技術の開発</p> <p>健康食品用コラーゲン市場は拡大（2012年：600億円）しており、安心安全の観点から天然魚由来に対するニーズは高い。一方、鮭頭表皮には大量のコラーゲンが含有されているが、黒色素と脂質がネックとなり廃棄されていた。本研究では色素・脂質の効率的な除去技術を実証し、良質なコラーゲンの抽出・精製技術を確立する。</p>	<p>鳴海 正樹 [(株)リナイス／代表取締役] 麻生 真悟 [北海道立総合研究機構釧路水産試験場] 秋野 雅樹 [北海道立総合研究機構釧路水産試験場] 佐々木 茂文 [北海道立総合研究機構食品加工研究センター 食品開発部／研究主幹] 古田 智絵 [北海道立総合研究機構食品加工研究センター 食品開発部／主査]</p>
3	<p>最新技術 MS イメージングを応用した体内吸収動態評価に関する研究</p> <p>FMI に導入された最新技術である MS イメージングの臨床応用として、機能成分を経口投与したマウスの体内吸収動態評価法を確立し、今まで評価困難であった体内（臓器）への有効成分の取り込みの評価を行うことを目的とする。これまでの数値的な評価とは異なり、視覚的データによる新たな食の機能評価手法を実証する。</p>	<p>恵 淑萍 [北海道大学大学院保健科学研究院／教授] 早坂 孝宏 [北海道大学大学院保健科学研究院／特任講師] 佐藤 浩志 [日生バイオ (株)／研究員] 関口 博太 [(株)ライフ・サイエンス研究所 ／グループディレクター補佐]</p>