

食品の機能性評価及び機能成分の分析

- 抗酸化成分及び血流改善成分 -

背景

農林水産物が収穫から加工・調理を経て食品として口に入るまでには様々な過程を経る。特に加工・調理は成分を質・量ともに変化させている場合も多く、もとの農林水産物中の機能性を有する成分の検索も重要であるが、それらがどのような形態でどのくらい食事の際に口から入るのかも重要な問題である。

技術の特徴

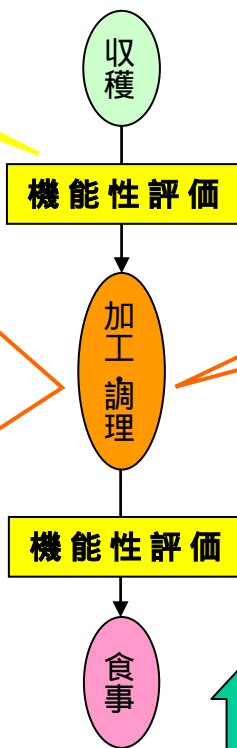
農産物中の機能成分の検索・同定を行う。
口に入る前の段階での機能成分の質・量を調べる。

今後の展開

機能性食品及びその成分の化学的根拠にもとづいた正確な情報を消費者へ伝える。

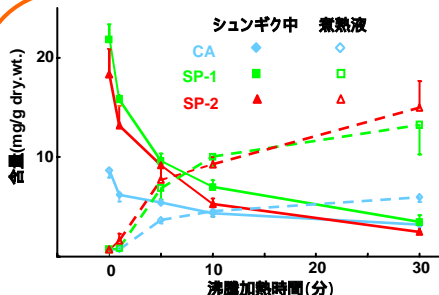
シュンギクの抗酸化性測定 & 成分分析

梅肉エキスの血流改善効果測定 & 成分分析



抗酸化性の測定
(- カロテン退色法)

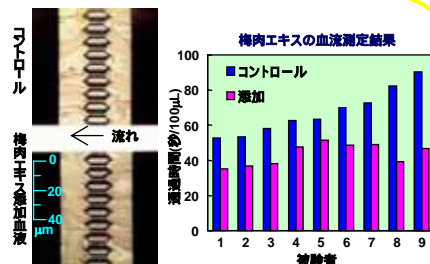
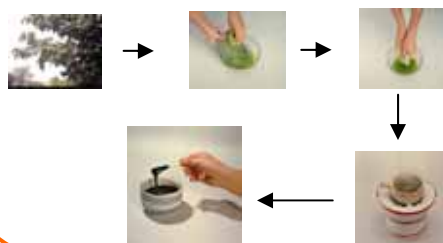
シュンギク中の抗酸化成分の
品種間差異



シュンギク中の3種類の
抗酸化成分の調理損耗

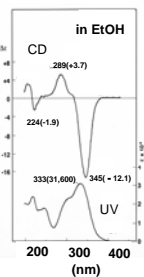
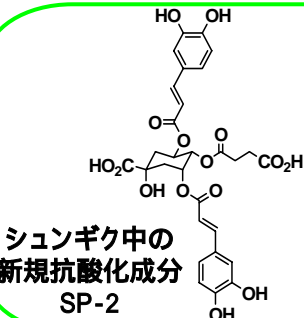
シュンギクを30分間茹で、シュンギク中の抗酸化成分と煮汁中の抗酸化成分を測定した。

梅の収穫からエキス作りまで



梅肉エキス添加前後の血流測定

各種機器分析による機能成分の 化学構造解析



NMR, MS
CD, UV

