

ノートルダム清心女子大学 食品栄養学科 吉金 優

キーワード：
地域農水産物、未利用資源、食品開発



住所：岡山市北区伊福町2丁目16-9
☎：086-252-5471
✉：yyoshikane@m.ndsu.ac.jp
URL：https://www.acoffice.jp/ndsuhp/KgApp?resId=S000093

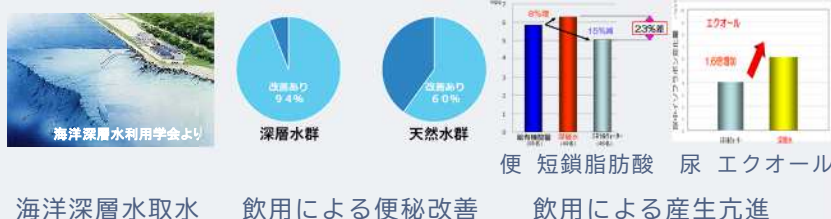
研究内容：

食品開発をする上で、食品素材の差別化および高付加価値化を意識することが重要です。地場の食品企業や行政との共同研究により、地域素材を科学的に分析した事例を紹介します。
貴社の食品の強みを明らかにしてみませんか？

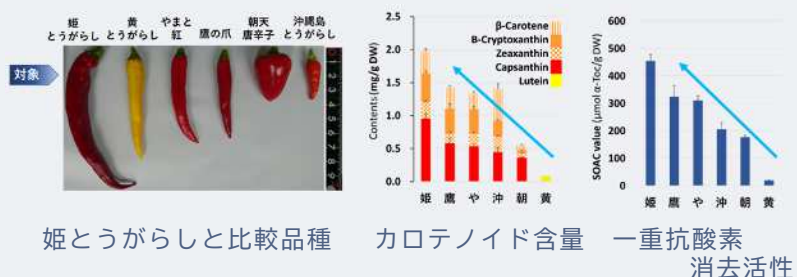
- 未利用資源のユズ種子の有効活用
産業廃棄物として廃棄されていたユズ種子に、メラニン産生抑制作用およびコラーゲンを産生する線維芽作用増殖促進作用を培養細胞で解明。美白作用、保湿作用をヒト試験で解明。
香粧品に活用。



- 調整海洋深層水の機能性評価
200m以深の海洋深層水の高付加価値化を目指して、ヒト飲用試験を実施。調整海洋深層水に便秘改善、短鎖脂肪酸・エクオール産生促進作用を解明。
四国健康支援食品制度「ヘルシー・フォー」取得。



- 岡山県産在来野菜の機能性評価
岡山県産在来野菜の機能性代謝物や機能的な特性を分析。
一例として、岡山県鏡野町の在来野菜の姫とうがらしは、比較品種と比べてカロテノイド含量が高く、活性酸素の一種の一重抗酸素消去活性も高かった。この取り組みにより、岡山県産在来野菜の高付加価値化を目指している。



研究の目的・背景：

地域の農水産物の栄養成分、機能性成分分析、機能性評価を行っています。地域資源のまだ知られていない隠れた価値や機能性の解明に興味を持っています。得られた研究成果が食品の差別化、高付加価値化、新たな食品開発につながることを期待しています。
県産品を活用した食品開発や高付加価値化等を目指す企業等からの相談をお待ちしております。

期待される効果・応用分野：

地域食品の高付加価値化
地域食品を活かした食品開発

アピールポイント：

- ・特許
吉金 優他（2017）. 味付けところてん及びその製造方法. 特許第6129399号.
- ・発表論文
Yu Yoshikane et.al (2022). Health effects of drinking water produced from deep sea water: A randomized double-blind controlled trial. *Nutrients*, 14(3), 581; doi: org/10.3390/nu14030581
Yu Yoshikane et al (2019). Determination of furocoumarins concentrations in several essential oils and yuzu seed oils. *Japan Journal of Aromatherapy*, 19(1), 1-9.
- ・研究室の特色
管理栄養士養成施設の特徴を生かし、レシピ開発なども可能です。
- ・共同研究先
馬路村農業協同組合
室戸海洋深層水㈱
岡山県生物科学研究所など

つながりたい分野：

地域食品メーカー他

その他：

産学連携センター コーディネーターを兼務しております。本学食品栄養学科は、管理栄養士養成施設の老舗として、県内地域ニーズに応えるべく、多様な研究者が在籍しております。

主要キーワード：
慢性腎臓病予防改善、ストレス緩和、微生物叢解析、アレルギー予防、住民の健康づくり、食習慣、血糖コントロール、食品のおいしさ、骨密度、食生活習慣確率、嚥下困難

ぜひお気軽にご相談ください。