

海洋酵母が産生する カロテノイドの生理機能解析



浜本 牧子

Makiko Hamamoto

農学部・生命科学科・微生物工学研究室

School of Agriculture, Department of Life Sciences

研究目的	健康維持・増進に資する新たな機能性カロテノイドの探索と応用開発
研究内容	<p>カロテノイドは優れた抗酸化作用に加えて、近年、発がん抑制作用や免疫賦活作用など多様な生理機能を有することが報告されており、健康維持・増進に資する機能性物質としての重要性が再認識されている。一方、新たな遺伝資源として注目されている海洋酵母の多くは、カロテノイドに由来する赤色色素を産生することが知られているが、その生理機能についてはほとんど研究されていないため、新たな機能性カロテノイドのソースとしてきわめて有望である。</p> <p>本研究室では、健康維持・増進に資する新たな機能性カロテノイドの探索と応用開発を目指し、海洋酵母が産生するカロテノイドについて、抗酸化作用をはじめとする多様な生理機能解析を行っている。</p>
用途	食品開発、サプリメント開発、化粧品開発、飼料開発他
キーワード	カロテノイド、海洋酵母、健康、抗酸化活性



●お問合せ先●

明治大学 研究推進部 生田研究知財事務室

TEL: 044-934-7639 E-mail: tlo-ikuta@mics.meiji.ac.jp

2015.6