

食品ニューテクノロジー研究会 2013年4月例会

食品由来の抗加齢成分 —フラボノイドとカロテノイド—最新的话题

日時：平成25年4月24日（水） 13時30分～

会場：アキバプラザ 富士ソフト秋葉原ビル（東京都千代田区神田練塀町3） 7階 EXルーム

参加費：特別価格 ￥10,000—

【座長：】 荒井綜一先生 東京農業大学 総合研究所 客員教授

代表的な抗加齢（アンチエイジング）成分であるフラボノイドとカロテノイドに関する最新の知見・考え方を、それぞれ金沢先生と寺尾先生というこの分野のわが国最高権威に紹介していただく。

【講演Ⅰ】 13：40～14：50

フラボノイドケルセチンの特異な3つの機能性

【講師：】 吉備国際大学 地域創成農学部 教授(就任予定) 金沢和樹 先生

食品のポリフェノールの中で、ケルセチンにはとくに顕著な機能性がある。B環がカテコール構造なので、フラボノイド骨格のすべての結合が共役し、還元因子を放出しやすく、強い抗酸化能を示す。また、2, 3位が不飽和結合なので、立体構造がコプラナーに近く、様々な体タンパク質に作用してその機能を可逆的に調節し、がん予防効果などを示す。さらに興味深いことに、自身が体内吸収時に抱合を受けやすいために、同時に摂取した他のフラボノイドの抱合を抑えてそのフラボノイドの体内有効性を上げるという作用がある。

<プロフィール> 京都大学大学院農学研究科修士課程を1973年修了し、神戸大学助手となる。活性酸素と脂質過酸化、その生体内での役割をライフワークとしながら、1980年にフラボノイドの機能性の研究を始めた。おそらく機能性研究の先駆けと思える。神戸大学助教授、教授を経て、名誉教授、2013年4月吉備国際大学地域創成農学部教授。

【講演Ⅱ】 15：00～16：10

カロテノイドによる光老化予防

【講師：】 徳島大学 医学部栄養学科 教授 寺尾純二 先生

野菜・果実の色素成分であるカロテノイドはプロビタミンA活性以外にも様々な生理機能を持つことが知られている。ヒトは他の哺乳類に比べてカロテノイドを吸収蓄積しやすい動物であり、最近では吸収されたカロテノイドの一部は代謝変換された後に機能を発揮することも示唆されている。網膜黄斑に集積するルテイン・ゼアキサンチンは太陽光による酸化障害を抑えらると思われている。本講演では、カロテノイドの抗酸化機能に焦点を絞り、太陽光紫外線に由来する皮膚の光老化に対する抑制のメカニズムを解説する。

<プロフィール> 1975年 京都大学大学院農学研究科修士課程修了、1981年 京都大学農学博士。京都大学食糧科学研究所食品分析部門・助手、オクラホマ医学研究財団研究員、農林水産省食品総合研究所食品理化学部・室長、徳島大学医学部栄養学科・助教授を経て、1999年徳島大学医学部栄養学科・教授、2004年より同大学院ヘルスバイオサイエンス研究部・食品機能学分野教授。

【座長まとめ】 16：10～16：30

お問い合わせ先：

日本食糧新聞社（食品ニューテクノロジー研究会）中山
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階

