



教授 小原章裕

准教授 湊健一郎

STAFF

教授 小原章裕
栄養科学I、食品衛生学、食品感性学I、
食物文化論、栄養化学特論(大学院)

准教授 湊健一郎
栄養科学II、食品原科学I、
食品化学総論、食品衛生学特論(大学院)

研究内容

「健全な食生活の構築」を探求して60年

様々な生活習慣病の予防に寄与する食品成分を明らかにし
それら成分を有効に摂取することで疾患の一次予防を目指す



食品中の抗発ガン成分の検索
Ames testや酵素反応により市販の植物
性食品(120種)や生薬(200種)、亜熱帯
植物(293種)から抗発ガン成分を検索

食品摂取(食品科学)

- 1) 食品の抗発ガン成分の検索
- 2) 食品の抗酸化性の評価
- 3) 抗う蝕成分を含んだ食品の検索
- 4) 機能性色素の分析
- 5) 食品のおいしさの追求(香気を中心に)
- 6) 加工処理による機能性因子の変化
- 7) 食品の劣化を抑制する因子の検索

体内での栄養成分の動向(栄養科学)

- 1) 食品因子による免疫賦活作用のメカニズム
- 2) 食品中の抗酸化成分の体内での動向
- 3) 自己免疫疾患発症を遅延させる食品因子
- 4) 生活習慣と骨密度の関係
- 5) 咀嚼による機能性因子の変化



細胞を利用した食品の生理機能の解明
骨芽細胞及び破骨細胞に食品の抽出物
を添加し、細胞増殖及び増殖抑制作用を
測定し骨粗しょう症の予防効果を探る

排泄(食品・栄養科学)

- 1) 尿中の変異原物質の測定
- 2) 尿中の酸化ストレスマーカーの測定



多価不飽和脂肪酸が自己免疫疾患に及ぼす影響
自己免疫疾患易発症マウスに多価不飽和脂肪酸を与
え、自己免疫疾患の発症を観察
キノコなどの食品因子が免疫関連因子に及ぼす影響を
明らかにする

Since 1950