



FACULTY OF
BIOSCIENCE &
BIOINDUSTRY
TOKUSHIMA UNIVERSITY

食品に含まれる生物活性物質に関する研究

[キーワード:食品, 生物活性物質, 構造活性相関] 助教 古賀武尊

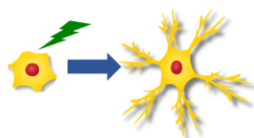


食品



アルツハイマー病

【神経突起形成促進作用】



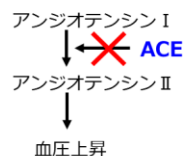
アレルギー

【脱顆粒抑制作用】



高血圧

【ACE阻害作用】



医薬品

産業利用の促進



機能性食品

内容:

近年、高齢化が進むにつれ、人々の健康を維持し、生活の質を高めることが強く求められています。食品には、健康の維持や向上に關与する機能(三次機能)が備わっており、食と健康長寿には、深い関係があると一般的に考えられています。当研究室では、幅広い食品の中から、健康増進や治療促進に寄与する物質を見いだすために、生物活性(神経突起形成促進作用、脱顆粒抑制作用、アンジオテンシン変換酵素阻害作用など)を指標に活性化化合物の単離と同定を行っています。また、類似体を用いた構造活性相関研究により、活性を発揮するために重要な化学構造を明らかにすることも行っています。最終的には、明らかにした生物活性物質を用いた機能性表示食品の開発や医薬品応用へのリード化合物、シード化合物の開発につながる研究を目指しています。

分野: 農芸化学

専門: 生物活性天然物化学

E-mail: koga.takeru@tokushima-u.ac.jp

Tel. 088-656-7523

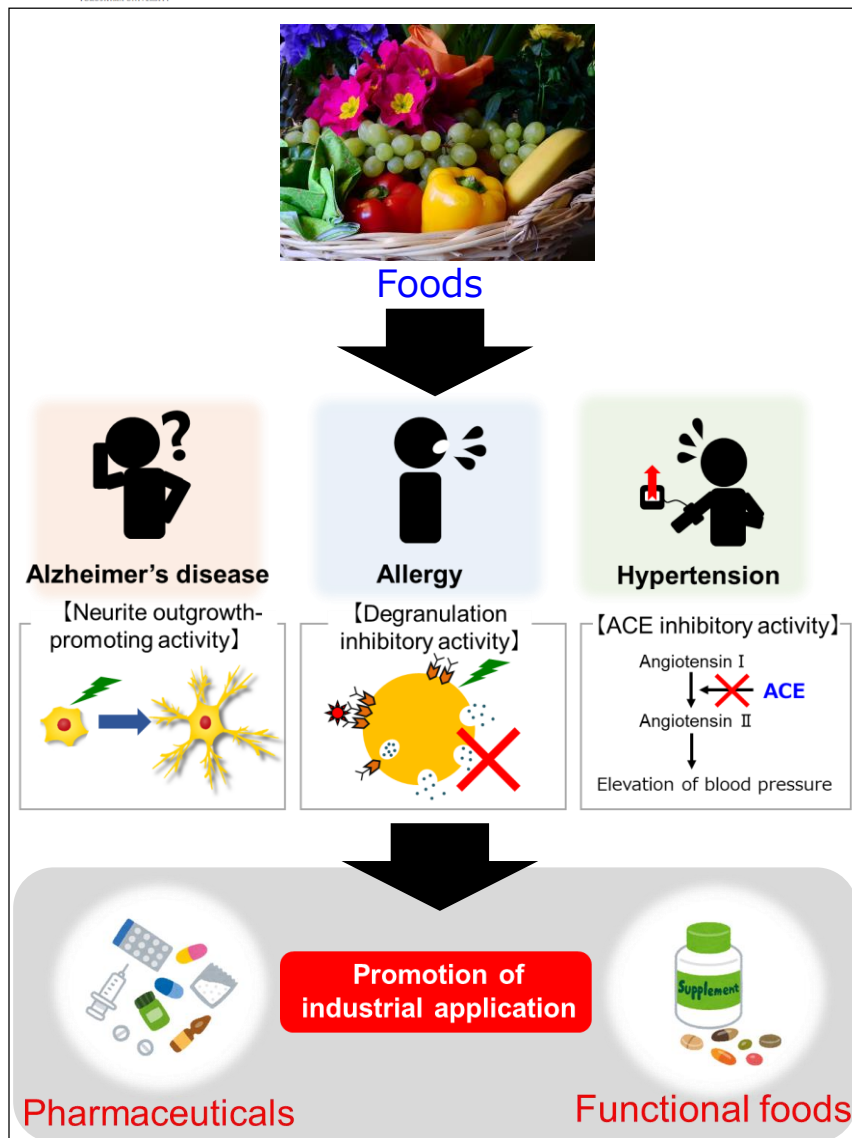




FACULTY OF
BIOSCIENCE &
BIOINDUSTRY
TOKUSHIMA UNIVERSITY

Research on bioactive compounds from foods

Assistant Professor Takeru Koga



Content:

Recently, it has become important to maintain people's health and improve their quality of life as the population ages. It is generally believed that foods have function to maintain and improve health, that is, tertiary function, and there is a close relationship between foods and health longevity. In order to discover compounds that contribute to the promotion of health and treatment from a wide range of foods, we isolate and identify active compounds such as neurite outgrowth promoters, degranulation inhibitors, angiotensin-converting enzyme inhibitors by bioassay-guided purification. We also study structure-activity relationships using analogues of the active compounds to determine the important chemical structures for exerting their activity. Ultimately, this research aims to contribute to develop functional food products and lead and seed compounds for pharmaceuticals based on the identified bioactive compounds.

Keywords: foods, bioactive compounds, structure-activity relationships

E-mail: koga.takeru@tokushima-u.ac.jp

Tel. +81-88-656-7523

