

平成29年度 研究所研究実績報告書

平成30年 6月 11日

学 長 殿

部門長名 栗崎 純一

研究所・部門の名称	国際栄養食文化健康研究所 食・栄養・健康部門
設置年限	平成 23 年 4 月 1 日 ~平成 30 年 3 月 31 日
1. 研究の取組状況	
<p>国際栄養食文化健康研究所食・栄養・健康部門は、「栄養学を基盤とする食・健康関連分野の国際的な学術研究を通じ、本学及び地域社会の発展に寄与」することをめざす国際栄養食文化健康研究所の部門の一つである。本部門は、栄養は食と健康を結びつけるはたらき・現象であるという基本を重視して研究開発を行い、国際的に通用する学術的価値の高い成果を得て、公表・情報発信し、栄養の実践活動に役立て、社会貢献を果たすことを目的として取り組んでいる。本学の人的・物的資源を活用し、学外研究者とも連携し、若手教員の研究支援に力を入れ、かつ競争的学外研究資金の獲得に努め、本学の研究活性化の推進力となり、本学のブランド力向上に寄与するようめざしている。主に、今の日本が抱える様々な健康問題（肥満、糖尿病、循環器疾患、骨粗鬆症等の生活習慣病、食物アレルギー等）への食・運動の関わりやの解明、食の安心・安全確保に向けた取組みである。とくに、研究開発の成果の実用化に際し、有効性・安全性を科学的知見に基づいて適確に評価するための科学であるレギュラトリーサイエンスの視点に立って、分子レベルでの解析から、細胞・動物実験、人対象試験等の手法でこれらの課題に取り組んだ。</p>	
2. 研究の成果・概要および公表実績・予定（年月日、開催場所、方法等）	
<p>食・栄養・健康部門の構成員はこれまで、レギュラトリーサイエンスの視点に立ち、“α-リポ酸・リグナン等”、“食品中の抗糖尿病因子・促進因子”、“亜鉛・鉄等ミネラル”、“食物アレルギータンパク質の理化学的性質の解明とアレルギー性低減化”、“植物二次代謝産物(ステルベノイド等)利用食品”、“食物繊維・難消化吸収性糖質”の有用性評価、“健康維持・増進への食・運動の相互効果”等を対象とする課題に取り組み、下記成果(最近の一例)を上げた。研究成果の公表・情報発信をとおして、研究部門の目的達成はもとより、産官学連携の基盤固め、延いては本学のブランド力向上に寄与してきた。なお、研究成果の公表(IF>概ね2の英文ジャーナル)が期待できそうな若手研究員への支援を考慮し、要望のあった研究員への経費補助を行った。</p>	
<ol style="list-style-type: none"> Ide T. Physiological activities of the combination of fish oil and α-lipoic acid affecting hepatic lipogenesis and parameters related to oxidative stress in rats. Eur J Nutr. 2018 Jun;57(4):1545-1561. Epub ahead of print Epub 2017 Mar 20. doi: 10.1007/s00394-017-1440-0. Impact factor 4.37 Ide T, Tanaka A. α-Lipoic acid ameliorated oxidative stress induced by perilla oil, but the combination of these dietary factors was ineffective to cause marked decreases in serum lipid levels in rats. Nutr Res. 2017;48:49-64. doi:10.1016/j.nutres.2017.10.009. Impact Factor: 2.737 Nakamura S, Shimura F, Oku T. et al. Effects of 1,5-anhydroglucitol on postprandial blood glucose and insulin levels and hydrogen excretion in rats and healthy humans. Br J Nutr. 118: 81-91. 2017 Oku T, Nakamura S. Fructooligosaccharide: metabolism through gut microbiota and prebiotic effect. Food and Nutr J, Issue 06. [open access] 2017 中村禎子, 田辺賢一, 奥 恒行. 呼気水素ガス測定を指標の 1 つとした難消化吸収性糖質の生体利用性の評価. におい・かおり環境学会誌 48: 418-428. 2017 中村禎子, 岩本珠美, 梶野涼子, 山崎優子ら. 管理栄養士養成課程における臨地実習事前指導後ならびに初回臨地実習実施後の学生による関心・行動に対する自己評価と課題の検討. 十文字学園女子大学紀要 48 集増刊号 	

181-189. 2017

7. Bui Thi Ngoc Ha, 端田寛子, 倉若美咲樹, 館花春佳, 有田安那, 佐々木菜穂, 志村二三夫, 山崎優子. 食品添加物の安全性評価の手法に準じたアマチャヅル製品の安全性の検討. 十文字学園女子大学紀要, 48(2), 75-84, 2017
8. 倉若美咲樹, 館花春佳, 志村二三夫, 山崎優子. 細胞内 ATP 測定への化学発光イメージング解析の応用. 十文字学園女子大学紀要, 48(2), 85-97, 2017
9. 工藤貴子, 栗崎純一ら. パンおよび麺の特性・嗜好性に及ぼす添加おから粉末サイズの影響. 十文字学園女子大学紀要, 48, 111-122, 2017

本報告書作成担当者 所属・氏名

連絡先内線番号

食物栄養学科 梶野涼子

373