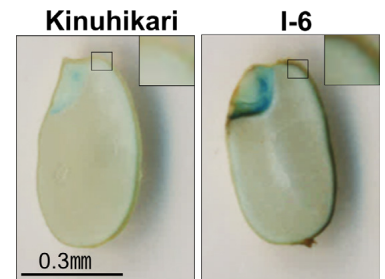


現代人の栄養代謝を改善する新しい「栄養強化米」の開発と実用化

応用生物科学部農芸化学科 齋藤 彰宏 助教
✉a3saito@nodai.ac.jp

キーワード

- ・健康
- ・高機能化
- ・品種改良
- ・コメ



研究の背景と目的

玄米の鉄分や機能性成分は鉄欠乏性貧血や生活習慣病の改善に有効です。そこで、本研究は、玄米の機能性と食べやすさを改善した「栄養強化米」新品種とその関連製品の開発を目指し、その効果と機能性の解明も進めています。

展開可能性 (他領域・社会にどのようなインパクトを与えるか)

前例のない水稲新品種の実用化、生活習慣病を改善する分子機構の解明、米加工技術や微生物発酵を利用した新開発食品、稲の鉄高集積遺伝子の特定、地域の稲作活性化から食育への活用まで多方面への展開を視野に入れています。

シーズの特徴

- 特徴1 玄米の鉄分や機能性成分を高蓄積するイネ品種を確立することで、食によってヒトの鉄欠乏性貧血や生活習慣病を改善することが可能になる
- 特徴2 玄米の食べにくさを改善する加工法や調理法、ならびに様々な食品や飲料開発により消費者に寄り添った栄養強化米を提供できる
- 特徴3 栄養強化米開発の過程で付随的に発見した機能性成分、遺伝子、微生物、製品化技術により食や健康にかかわる新しい応用展開が期待できる

PR・マッチングに関する要望

関連情報 (URL)

研究業績・研究室 (URL) http://dbs.nodai.ac.jp/html/100000841_ja.html