

玄米摂取が非アルコール性脂肪肝に及ぼす影響の分子機序の解析

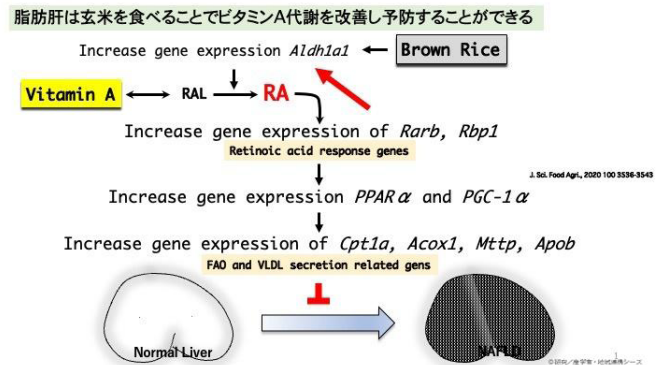
研究期間：2021年6月～2023年3月

応用生物科学部農芸化学科 山本 祐司 教授
応用生物化学関連
✉ yujiya@nodai.ac.jp
京都府立大学 亀井康富 教授
応用生物化学関連
✉ kamei@kpu.ac.jp

東京家政大学 重村泰毅 准教授
応用生物化学関連
✉ shigemura@tokyo-kasei.ac.jp
応用生物科学部農芸化学科 藤巻 貴宏 助教
生物有機化学関連
✉ tf206510@nodai.ac.jp

キーワード

- ・玄米
- ・脂肪肝
- ・機能性食品



研究の背景と目的

玄米は、γオリザノールなど脂質代謝改善作用を有する成分を含んでいることから、脂質代謝の抑制によって引き起こされる肥満症や糖尿病の予防・治療に有効な食品であると期待されている。先行研究において肥満や非アルコール性脂肪肝(AFLD)を呈するラットであるZucker fattyラットに玄米を摂取させることで、肝臓での脂肪滴減少や、総脂質量・トリグリセロール量、総コレステロール量の減少が認められた。このことから、玄米にNAFLDの発症予防効果があることが示された。

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)

玄米から有効成分を同定し、玄米が肝臓の脂質代謝に及ぼす影響について総合的に解析することで、

- 1) 玄米摂取の健康への効果についてエビデンスを持って明らかにすることができる
- 2) 個々の有効成分を同定して、新たな脂質代謝メカニズムを提案することで新規薬剤のシーズとなる可能性がある

シーズの特徴

- 特徴1 玄米を食べることで、肥満の人にみられる非アルコール性脂肪肝の改善や肝臓の炎症が抑えられることが期待される
- 特徴2 玄米を食べることで、肥満の人にみられる潜在的ビタミンA欠乏が改善され、脂質代謝改善や免疫力の向上などが期待される
- 特徴3 玄米に含まれるタンパク質が、フレイルの予防などの高齢者のQOLの改善に役立つことが期待される

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)

研究機関：東京家政大学

研究機関：京都府立大学