



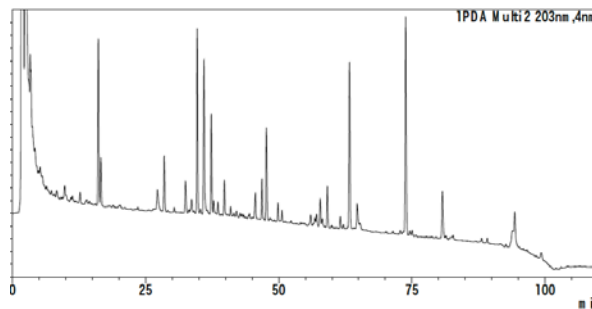
乳酸菌で食品機能を強化する

生物資源科学部 准教授 地阪 光生

食料資源には食品の三次機能（生体調節機能）を担うことが期待される多様な機能性物質が存在します。これらの物質は、機能性を持つ本体となる物質（アグリコン）に、1つまたは複数の糖が結合した配糖体として存在します。アグリコンの機能性を活用するには、アグリコンの構造を変えずに糖を除く必要があります。この糖除去の鍵となるのが β -グルコシダーゼです。アグリコンを吸収しやすい形態として開発するうえで、食料資源に由来する乳酸菌が持つ β -グルコシダーゼを活用することが好都合です。そこで私の研究室では、いろいろな食料資源に由来する乳酸菌の β -グルコシダーゼを活用を広く検討しています。現在、地元特産の雲州人参に含まれる有効成分であるジンセノシドを用いて、機能性の向上を検討しています。



雲州人参の6年根



ジンセノシド類の分析