

フード・フォーラム・つくば

## フィットケミカルズ分科会講演会

日時：平成19年3月20日（火）15:30～17:00

場所：（独法）農業・食品産業技術総合研究機構

食品総合研究所 2階 講堂

（〒305 - 8642 茨城県つくば市観音台2 - 1 - 12）

主催：フード・フォーラム・つくば

共催：（独法）農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

演題「海洋生物からの機能物質 キサントフィルの多機能性」

細川 雅史 氏

北海道大学大学院水産科学研究院 機能性物質化学研究室 助教授

海洋生物は陸上生物には見られないユニークな成分を含んでいる。例えば、伝統的な日本食素材であるワカメやコンブなどの海藻中には、フコキサンチンといわれるキサントフィルが含まれている。我々は、ワカメより抽出したフコキサンチンが糖尿病/肥満マウスに対して内臓脂肪の蓄積を抑制することを見出した。その際、大変興味深いことに、フコキサンチンが白色脂肪組織内に脂肪酸を熱へと変換するミトコンドリア脱共役タンパク質（UCP）の発現を誘導することを見出した。肥満は様々な生活習慣病のリスクファクターとなることから、内臓脂肪の蓄積を抑制するワカメ由来のフコキサンチンの新規機能は肥満予防を考える上で興味深い結果である。更にフコキサンチンは、糖尿病/肥満マウスの血糖値の改善作用や肝臓中のDHA含量の増加作用などの機能も併せ持つことが分かり、多機能性を示すユニークなキサントフィルであると考えている。

本セミナーでは、フコキサンチンの最近の研究内容を中心に、海洋性のキサントフィルの多機能性について紹介する。

交流会：17:30～ 軽食パーティ（参加費は無料）

参加お申込み：交流会の有無を明記の上、下記事務局までFAXまたはE-mailでお申込み下さい。

高松 E-mail: [takama@affrc.go.jp](mailto:takama@affrc.go.jp)

FAX:029-838-7996

連絡先：フード・フォーラム・つくば事務局

（独法）農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所内

（〒305 - 8642 茨城県つくば市観音台2 - 1 - 12）

食品バイオテクノロジー研究領域長 小林秀行

TEL. 029-838-8010, FAX. 029-838-7996

脂質素材ユニット長 長尾昭彦

TEL. 029-838-8039, FAX. 029-838-7996