

「骨の健康と食品成分」

日 時：平成22年3月5日（金） 14:30-17:00

場 所：(独)農研機構 食品総合研究所 管理棟1階 第1会議室（参加費：無料）

1. 大豆の機能性成分と健康 14:30 ~ 15:20

(独)国立健康・栄養研究所 食品保健機能プログラム 石見 佳子氏

近年、人びとの健康志向や食品に対する関心の高まりから、大豆と大豆に含まれる機能性成分が注目されている。なかでも大豆イソフラボンは、エストロゲン様作用の他、抗エストロゲン作用、抗酸化作用等を示すことから、乳がんや前立腺がん、骨粗鬆症の予防効果等が期待されている。一方、近年、イソフラボンのヒトに対する健康効果は、ダイゼインの代謝産物であるエクオールの産生能に依存するという科学的根拠が蓄積されつつある。本講演では、大豆イソフラボンの最近の研究におけるトピックスとその有用性について、演者の研究成果をまじえながら紹介する。



2. ビタミン K2(メナキノン-7)の健康・栄養機能 15:20 ~16:05

(株)J-オイルミルズ ファイン研究所 佐藤 俊郎氏

ビタミン K(K)は、K 依存性タンパク質にある特異的なグルタミン酸残基を γ -カルボキシグルタミン酸(Gla)に転換するのに必要なビタミンである。K 依存性タンパク質には、血液凝固に関わる因子や骨代謝を調整するオステオカルシンや血管等へのカルシウム沈着(石灰化)を防ぐマトリックス Gla プロテインなどがある。血液凝固系に必要なKの量よりも、骨代謝や動脈石灰化を防ぐK量が多く必要と考えられるようになってきた。Kのうち、納豆に多く含まれるメナキノン-7(MK-7)は、食品に含まれる他のKよりも活性が高いこと知られ、動脈硬化による疾病や骨粗鬆症の予防効果が期待される。

(休憩 16:05 ~ 16:15)

3. 腸内で産生される高機能性成分エコール 16:15~17:00

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 田村 基氏

ヒトの腸内で大豆イソフラボンの一種ダイゼインから産生される equol(エコール)は、もとのダイゼインよりもエストロゲン活性が強く、高機能性イソフラボン代謝物とみなされている。女性は閉経後に女性ホルモンの量が減少することが知られているが、エコールにはエストロゲン作用があるため、エコールによる更年期障害予防効果や閉経後の骨粗鬆症予防効果が期待されている。しかし、エコール産生に関与する腸内フローラ(腸内細菌叢)の個々人の違いにより、エコール産生能は個人差が大きく、腸内でエコールの産生を高める食品は、新しい機能性食品(腸内フラボノイド代謝改善食品)としての魅力がある。今回、腸内フローラのエコール産生に関するこれまでの知見について講演する。

■ 講演会終了後、第2会議室(管理棟1階)で簡単な交流会(懇親会)を行いますので、ご出席下さい。

交流会費：無料

■ お問い合わせ先：フード・フォーラム・つくば事務局 TEL: 029-838-8010

脂質素材ユニット 長尾昭彦 TEL: 029-838-8039