ブースNo
T39

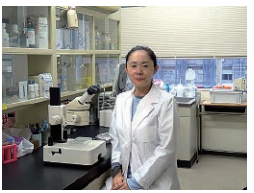
TeSH
Tech Startup HOKURIKU

## 研究機関概要

【研究代表者】原島 愛 助教
【部　　署】医薬保健研究域医学系
【研究開発分野】発酵科学、食品科学、抗グリケーション(糖化)研究
大山 真吾 特任准教授


国立大学法人
**金沢大学**

TEL:076-265-2184 / FAX:076-234-4217
https://biochem2.w3.kanazawa-u.ac.jp/
〒920-8640
石川県金沢市宝町13-1

STEP1

# 抗グリケーション作用を有する発酵微生物由来機能成分の含有量評価に基づく高付加価値発酵食品の創出

### ▶ 事業分野

発酵由来成分の抗グリケーション作用を定量評価する独自技術で、発酵食品の分析・評価事業と発酵残渣活用の高機能素材事業を展開し、高付加価値化・環境負荷低減に貢献。

### ▶ シーズの特徴

グリケーション（糖化）は老化や加齢関連疾患、生活習慣病に関わる。発酵由来のある物質に、反応を抑制するだけでなく既に生じたグリケーション産物まで低減する抗グリケーション作用があることを世界で初めて発見した。試験管・細胞・動物実験で効果を確認済みである。発酵食品の健康効果の一因と考えられる。特許出願準備中である。

## ココがスゴい!

**Benefit**

**発酵食品の健康効果を科学的に解明！**

**抗グリケーション(糖化)が鍵**




**Difference**

**発酵食品の新規評価指標を確立**

| | 従来 | 本技術 |
|---|---|---|
| 価値 | 味・香り | ＋新指標 |
| 評価 | 感覚・経験 | 定量 |

**ASK** 発酵食品の新たな価値創出にご支援を！