

# 大学の魅力PRレポート

## 1. 研究室概要

大学名	実践女子大学		研究者	杉山 靖正
			職位	教授
研究領域	食品分析学		窓口担当	研究推進室 研究推進課
研究キーワード	機能性成分、単離、構造決定、未利用資源、発酵			
住 所	〒191-8510 東京都日野市大坂上 4-1-1			
電話	042-585-8821	E-mail	kenkyu@jissen.ac.jp	
FAX	042-585-8818	URL	<a href="https://www.jissen.ac.jp/about/teacher/sugiyama_yasumasa.html">https://www.jissen.ac.jp/about/teacher/sugiyama_yasumasa.html</a>	

## 2. 技術PR事項

### 『食品に含まれる機能性成分の解明と未利用資源の有効活用』

#### 1. 概要

食品には、一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚機能)、三次機能(生体調節機能)の3つの機能があり、これらの機能性は食品に含まれる様々な物質によりもたらされます。そこで当研究室では、食品中の二次機能や三次機能に関わる物質の特定や、含有量を明らかにすることを目的に研究しています。このような研究を進めることで、様々な食品から我々の生活に役立つ物質を見つけたり、食品の価値を高めたりすることが期待できます。また、これまであまり利用されていない資源や全く利用されていない資源は、低利用資源や未利用資源と呼ばれ、身の回りに多く存在します。これまでに当研究室では、低利用および未利用資源としてエビ頭部や摘果果実などを研究対象に、含まれる有用成分を特定したり食品への活用も試みています。

< 有用成分の特定に使用している機器の一部 >



高速液体クロマトグラフ



核磁気共鳴装置

< 廃棄されるエビ頭部を原料とした醤油の製造 >



#### 2. 希望する連携内容(共同研究、試作品作りなど)と相談に対応できる技術分野

- ◆ 食品の機能性に関する研究、食品に含まれる機能性成分に関する研究、低利用および未利用資源に含まれる有用成分に関する研究などが共同研究できる内容です。

## 3. 特記事項

### ●関連業績

- ・摘果りんごに含まれる機能性物質に関する研究, 日本食品科学工学会 第71回大会 2024年8月
- ・有機大豆を原料に用いた黒酢の機能性に関する研究, 日本食品科学工学会 関東支部大会 2023年3月
- ・Isolation of 2,4,4'-Trihydroxydeoxybenzoic acid and 3'-Hydroxydaidzein from Soybean Miso, BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY, 74 (6), 1293-1294, 2010.