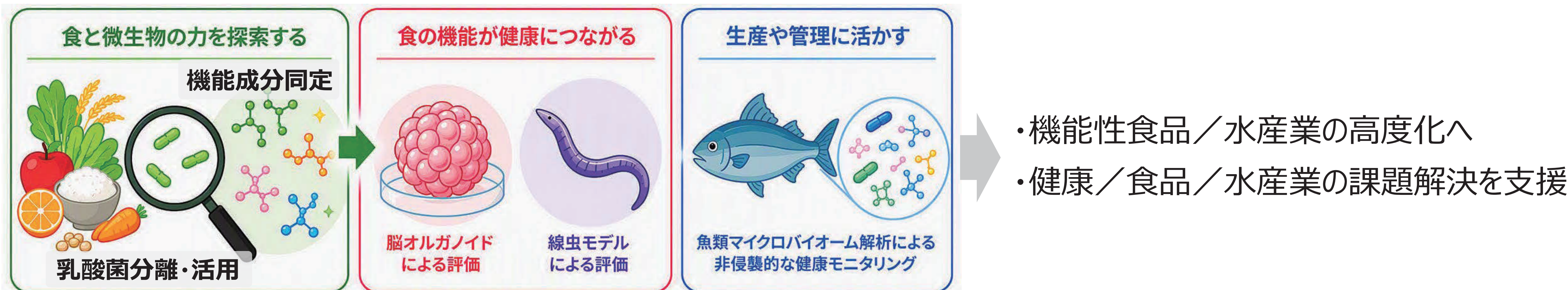




食の力を見つけ、健康と未来につなぐ。

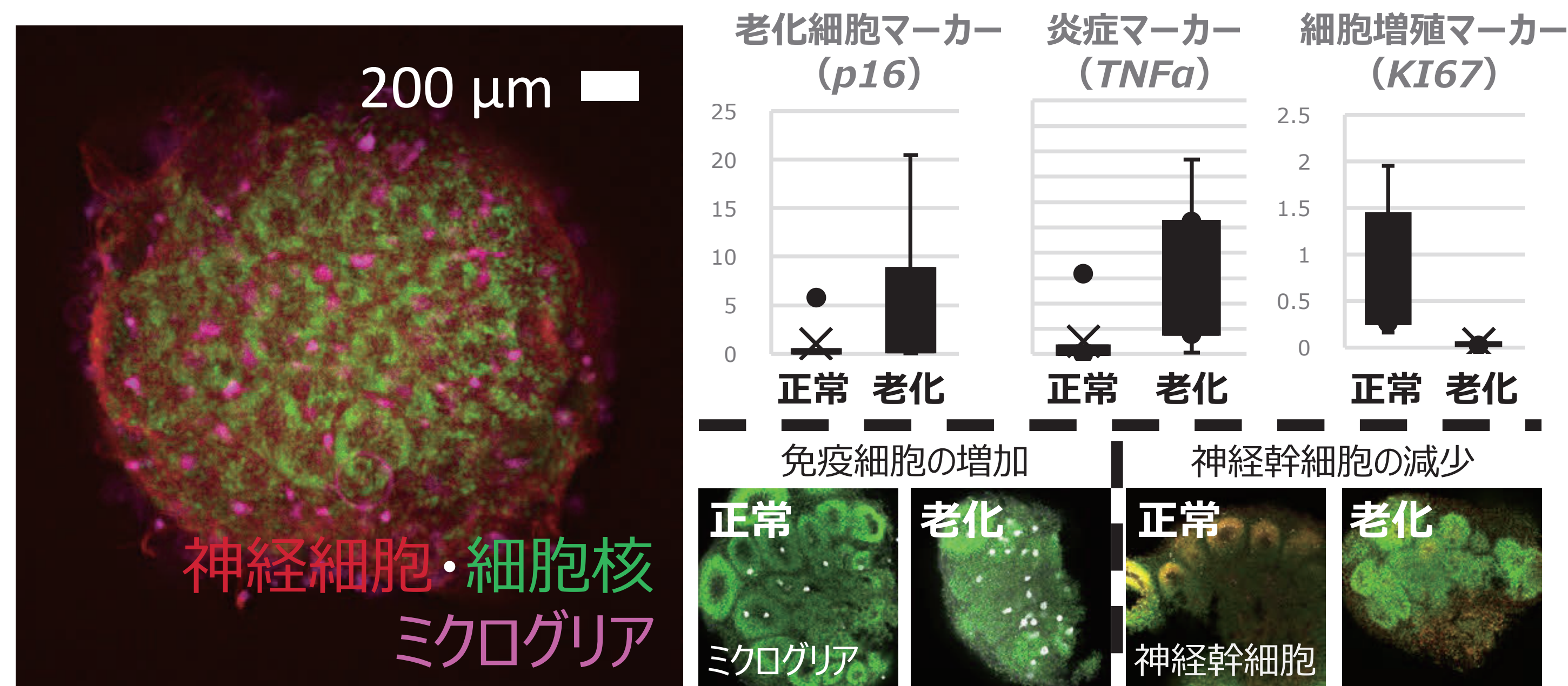
食品・微生物・生物モデルを活用し、食の機能と生産を科学する

産総研ミッション 食の機能を科学的に解明し、健康と持続可能な食料生産を支える。



イチオシ研究！ 脳の健やかな老化を支える機能性成分の評価

ヒト脳を模した直径 1 mm 程度の脳オルガノイド老化モデル



- 細胞老化、免疫惹起、幹細胞減少等の脳老化の主要な表現型を再現
- 脳に対する機能性食品成分の抗老化作用を評価可能

小高 陽樹
(細胞分子工学研究部門)

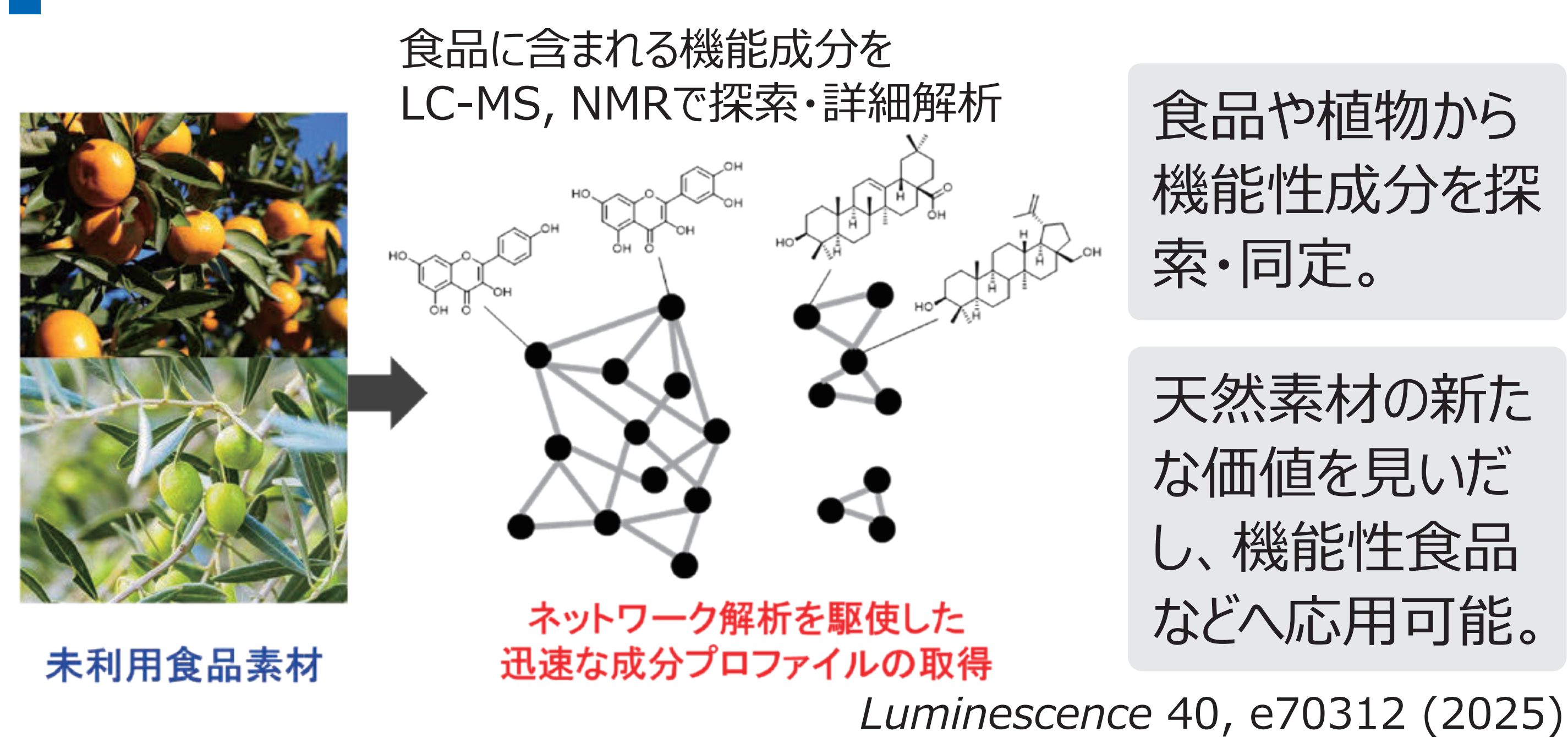
脳の老化を再現する評価モデルを開発。
細胞老化や炎症などを指標に食品成分の作用を評価し、
脳の健康維持に役立つ食品開発に活用できる。

PCT/JP2024/005239

関連技術紹介 機能性成分の探索・評価、機能性乳酸菌の活用と魚類健康モニタリング

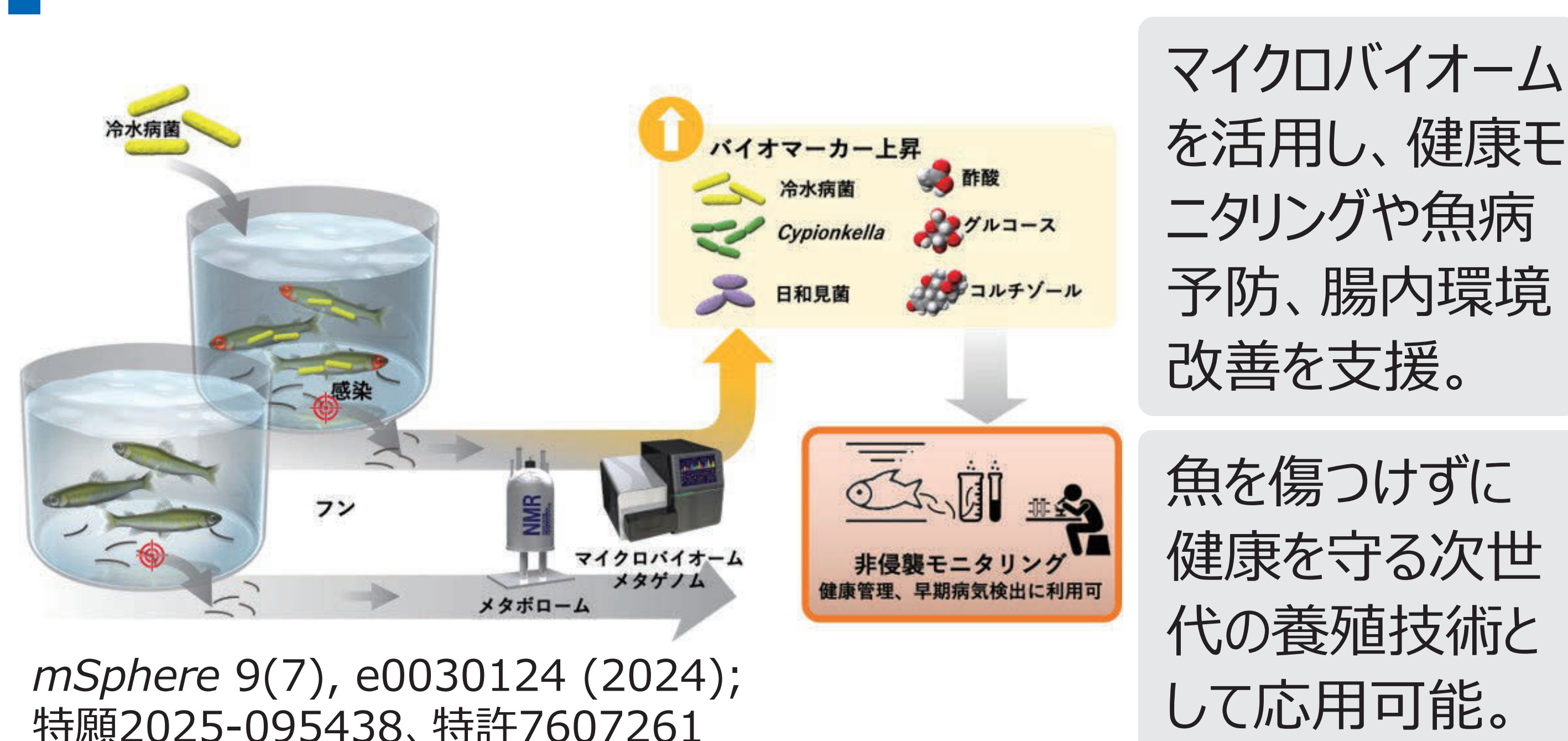
天然素材の機能性成分同定

宮田 棕 (健康医工学研究部門)



魚を傷つけずに健康を見守る次世代養殖技術

竹内 美緒 (モレキュラーバイオシステム研究部門)



地域資源から見つける機能性乳酸菌

堀江 祐範 (健康医工学研究部門)



四国を中心とする
地域資源から有
用な乳酸菌を探
索・評価。

新たな発酵食品
やプロバイオティク
スへの展開を目
指している。

ミニマム個体を用いた食品機能の探索

新海 陽一、佐藤 智之 (細胞分子工学研究部門)

