

相愛大学研究シーズ集

シーズ名	大豆加工食品の機能性評価と活用について -無塩発酵大豆 テンペを中心に-
所属	人間発達学部 発達栄養学科
氏名	太田 美穂
【概要】	
<p>I 専門分野</p> <p>①ヒトのビタミンD代謝に関する分子論的研究: 細胞の分化や恒常性維持など多様な機能を発揮する活性型ビタミンDとその誘導体の代謝機構を調べている。</p> <p>②大豆発酵食品テンペが腸内環境に及ぼす影響: テンペ摂取後の腸内菌叢解析と、発酵中に生成される機能性因子の特定に取り組んでいる。</p> <p>II 発達栄養学科・産官学連携、地域連携 減塩プロジェクト2013での減塩効果実証試験や食と防災シンポジウム</p>	
キーワード	質量分析 / 大豆発酵食品 / 整腸作用 / 代謝栄養学 / 食生活と栄養