

相愛大学研究シーズ集

シーズ名	食用担子菌類における複合脂質の第三次機能の評価
所属	人間発達学部 発達栄養学科
氏名	今井 ももこ
【概要】 <p>日本の気候風土は、担子菌類の子実体であるキノコ(食用担子菌類)の生育に適しており、食用とされるものは数百種類と言われており、古くから日本人にはなじみ深い食材の一つである。食用担子菌類は、調理に利用される以外に、アガリクス、ハナビラタケのように、健康食品としても広く販売・消費されている。本研究では、①食用担子菌類に含まれることが知られている複合脂質の分離調整法の確立と評価、②培養細胞を用いたin vitroおよび実験動物への投与によるin vivoでの免疫賦活作用、アレルギー抑制作用の評価、③食用担子菌類の種類による脂質成分の種類・含有量の違いの解明、を目的とする。</p>	
キーワード	食用担子菌類、複合脂質、糖脂質、免疫賦活作用、