

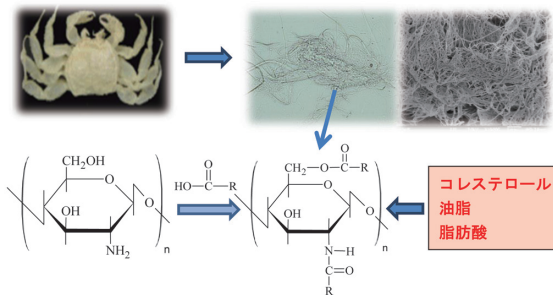
油脂およびコレステロール類に対して高い吸着能を有する食品用高分子多糖の開発

メタボリックシンドロームや成人病予防のために、機能食品として油脂やコレステロール等を吸着する安全な食用素材が求められている。我々はキチン・キトサンをマイクロあるいはナノファイバー化してペースト状あるいは固体状にする技術を有している。これに、安全な食品成分を化学修飾して健康のための食用素材を開発する。

キトサンあるいはキチンは、pH=1~2の胃酸中、pH=8の小腸でも安定であり、消化されない。キトサンのアミノ基やヒドロキシル基と長鎖脂肪酸を結合させて溶解度パラメータを調整して油脂あるいはその分解物である脂肪酸、さらにはコレステロール類をキトサン中に取り込み、体内への吸収を抑える食品用素材を開発する。

キチン・キトサンの微細化と脂肪酸の導入

微細化・ファイバー化



海洋バイオマスであるキチン・キトサンの微細化処理により個体、液体、ペースト、パウダー状での使用を可能にし、あらゆる食品への応用を目指しています。お気軽にお問い合わせください。



大澤 敏 教授・学長

学部：バイオ・化学部 学科：応用化学科
所属研究所：地方創生研究所、ゲノム生物学研究所、医工融合技術研究所
理学博士。マサチューセッツ大学博士研究員、山口東京理科大学助手を経て、平成8年本学講師就任。助教授を経て、平成16年教授。平成28年第6代学長。

Keyword

生分解性プラスチック／微生物／再生医用材料／砂漠緑化／健康素材