



■ 抗酸化機能分析研究センター ■

食素材抗酸化機能データベースを活用し、
食を基本とした
新しい地域の予防医療モデルの構築

抗酸化機能分析研究センターは、北海道産素材の抗酸化能を科学的に評価することにより新たな機能性食素材を探索し、機能性食品の開発に寄与することを目的に、平成21年、旭川医科大学内に開設されました。これまでに、約2000品目の北海道産食素材の抗酸化能の分析を行い、その一部を「食品素材抗酸化機能データベース」として、公開しています。更に、現在、抗酸化機能分析研究センターで蓄積した食素材データベースを活かし、主に北海道産食材や食品・サプリメント等の臨床評価を行う拠点構築の準備を進めています。臨床試験は、旭川リハビリテーション病院で実施する計画で、病院の特性を活かした多様なスタイルの臨床試験を行う事が出来るモデルの構築を目指しています。臨床試験では、試験に利用される食品やサプリメントの抗酸化分析にとどまらず、病院検査では実施出来ない、酸化ストレスや抗酸化予備能を含むヒト血液等におけるさまざまな特殊分析を行なうための「抗酸化機能に関する臨床評価システム」の確立を目指しています。



研究代表者

旭川医科大学医学部 教授

若宮 伸隆 Nobutaka Wakamiya

問い合わせ

旭川市緑が丘東2条1丁目1-1

旭川医科大学医学部医学科微生物学講座内

<http://food-db.asahikawa-med.ac.jp>