

技術分野 農水・バイオ	レプチン感受性変更を介した新規機構による食物繊維の抗肥満効果の検討
----------------	-----------------------------------

岸田 太郎	愛媛大学 農学部	教授
-------	----------	----

キーワード	食物繊維 抗肥満 レプチン 摂取エネルギー
-------	-----------------------

研究概要(平成20年度シーズ発掘試験採択課題)

食物繊維が抗肥満効果を持つか否かは、その機構も含め未だ論争の最中にある。先の研究で我々はビート食物繊維が、高脂肪食摂取ラットにおいて摂取エネルギーおよび体脂肪を低下させることを見出し、さらにその際レプチンレセプター(LR)の視床下部遺伝子発現が増加していることを見出した。レプチンは脂肪組織でエネルギー過剰を感知して分泌される強力な食欲抑制ホルモンである。本研究は、ビート食物繊維摂取による視床下部LR遺伝子発現の増加は摂取エネルギー量の低下に関与しているかを、LR欠損ラットを用いて明らかにし、さらに食物繊維のどのような性質がLR発現の増加に関与しているか調べ、機構を解明することを目的とする。このことで食欲の抑制効果を持つ新しい特定保健用食品等の開発に寄与できる。

従来・競合技術からの優位性

食物繊維の、抗肥満を志向する機能性食品としての利用は未開のままである。この最大の理由はほとんどの食物繊維について効果の明確な証明や機構の解明がなされていないことにある。申請研究の新規性は極めて高い。

研究段階	基礎研究段階 ・ 応用研究段階 ・ 実用化検討段階 ・ 企業化段階
------	-----------------------------------

応用用途	
------	--

特許番号	特開2006-225278
------	---------------

名称	脂質代謝改善剤及びそれを含有する食品
----	--------------------

出展:「研究シーズの紹介」(JSTイノベーションサテライト高知)