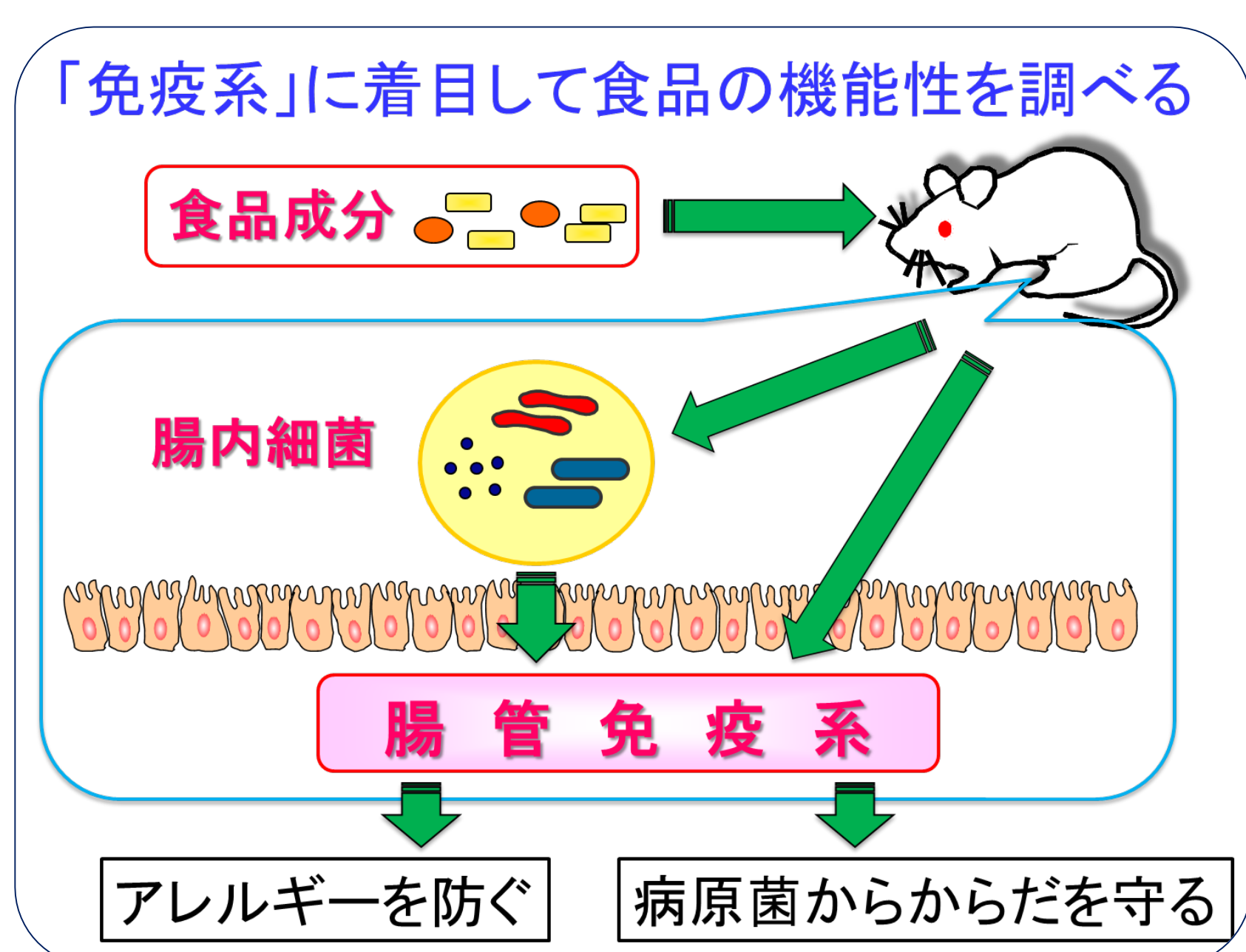


食品開発学科 食品生命機能学研究室

食品と腸内細菌と免疫の関わりについて探求し、
ヒトの健康への貢献を目指しています

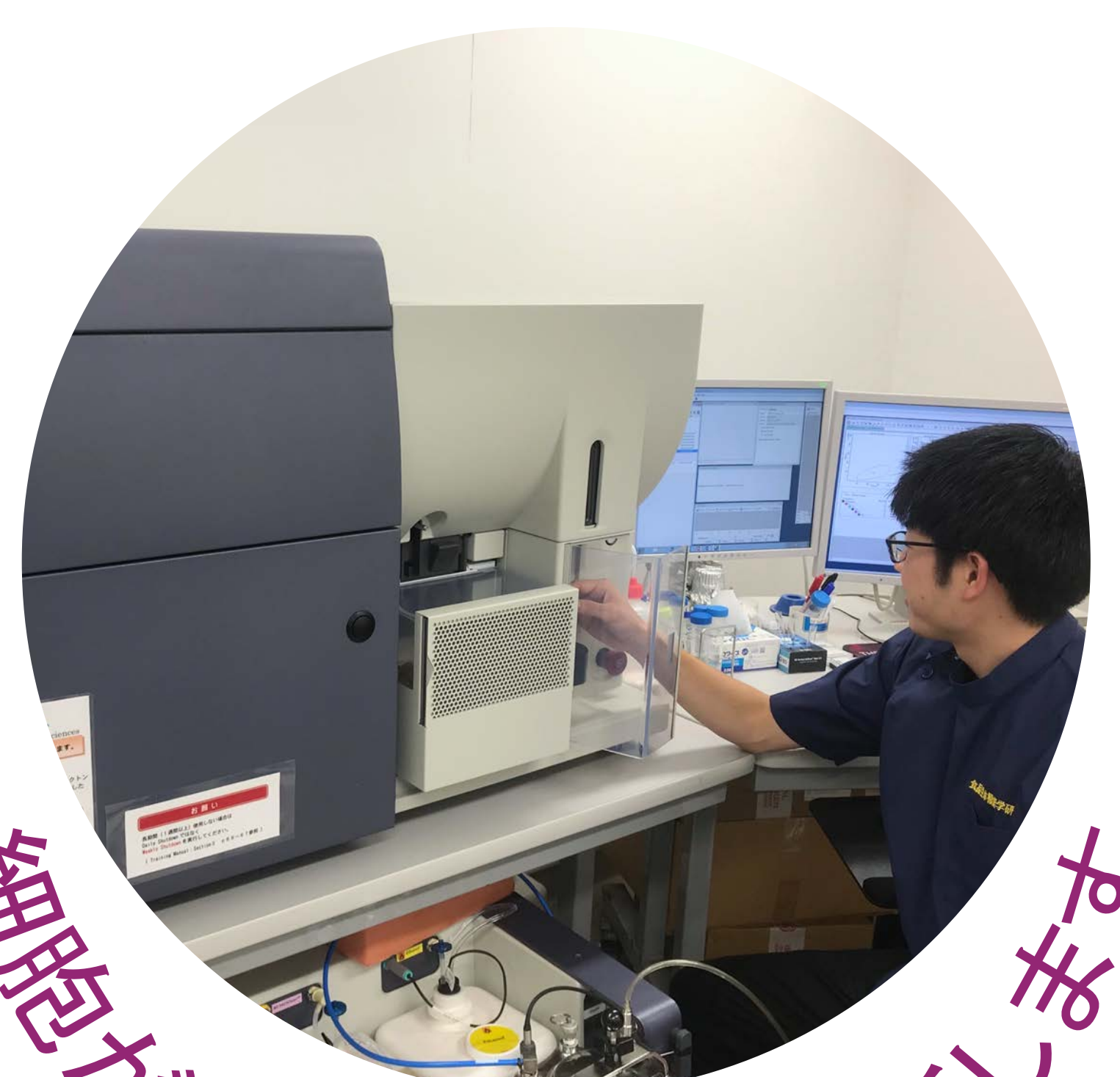
私たちの体に備わっている「免疫系」は、病原体からからだを守り、アレルギーを抑えるはたらきをしています。食品生命機能学研究室では、腸内に共生する「腸内細菌」や食品中に含まれる栄養素やプロバイオティクス・プレバイオティクスなどの機能性成分が、腸の中の抗体を作るはたらきを促進したり、喘息や食物アレルギーなどのアレルギー反応を予防・緩和する作用を動物実験や細胞培養実験を通じて調べています。



免疫のはたらきを調べます



細胞培養中



細胞がどんな状態か解析します



先端食機能研究センター



企業見学に来ました



他大学とソフトボール

STAFF

細野 朗 教授

消化管の生理機能のうち、体内に入った病原菌やウイルスに対する感染防御、アレルギーや炎症反応などを抑えるはたらきなど、いわゆる腸管免疫系のしくみと腸内細菌や食品に注目した研究を行っています。

津田 真人 准教授

免疫系を調節する食品の機能性について研究しています。食品成分や腸内細菌が免疫系の細胞の分化やはたらきを調節する仕組みを解明し、感染症やアレルギーの予防に役立つ機能性食品の開発をめざしています。