



－日本農芸化学会2012年度大会－ ランチョンセミナー LS-3

オルニチンの最新の 機能開発研究動向

■2012年3月23日（金）
■京都女子大学C01会場（C校舎 5F C501）

座長：中川 智（協和発酵バイオ株式会社 ヘルスケア商品開発センター）

演者：秋月 さおり（協和発酵バイオ株式会社 ヘルスケア商品開発センター）

L-オルニチン（L-ornithine）は体の蛋白質を構成するアミノ酸ではなく生体内では遊離アミノ酸の状態で存在する、ユニークなアミノ酸である。日本では2002年12月に厚生労働省により食品素材としての使用が認められ最近では食品や飲料などに幅広く使用されている。近年、L-オルニチンを用いた各種動物試験およびヒト試験の新たな結果が相次いで報告されているが、特に疲労感の改善に関するデータの蓄積が著しい。そこで、今回のランチョンセミナーでは、最新の知見も踏まえてL-オルニチンの機能を包括的に紹介すると共に、L-オルニチンを食品素材として見た時の加工適性についても触れながら、L-オルニチンの今後の可能性についても述べたい。