

LS29-E3 日本農芸化学会2014年度大会

株式会社 明治 ランチョンセミナー

世界をリードする日本の機能性ヨーグルト研究

2014年3月29日(土) 12:30-13:20

明治大学生田キャンパス 第二校舎2号館3階 E03会場



座長

清水 誠先生

(東京大学名誉教授)



講演者

齋藤 忠夫先生

(東北大学大学院農学研究科 教授)

東北大学大学院農学研究科博士課程修了、農学博士

1982年から東北福祉大学助手、講師。1989年から東北大学大学院農学研究科助教授、准教授を経て、2001年より教授、現在に至る。

専門分野は、畜産物利用学、応用微生物学、食品機能学、糖鎖生物学。

現在、日本酪農科学会会長(2011年～)およびアジア乳酸菌学会連合(AFSLAB)会長(2012年～)、総長特別補佐(企画担当)などを務める。

これまで、日本酪農科学会賞(1998年)、日本畜産学会賞(2002年)、日本学術振興会第1回科学研究費優秀審査員賞(2008年)、国際酪農連盟日本委員会(JIDF)第3回光岡賞を受賞。



ヒトの腸内細菌は、善玉菌、悪玉菌、日和見菌に三分されますが、これらの菌の存在が、その後の腸管および全身免疫系の確立に重要と考えられます。腸内で有害な酵素やガスや代謝物を作らない善玉菌は、最近では「プロバイオティクス」と呼ばれ、これには乳酸菌やビフィズス菌が該当します。

日本のヨーグルトの歴史は、世界の数千年の歴史と比較すると後発ですが、各種生理活性試験で選抜された優れた菌による機能性ヨーグルト作りは、非常に高いレベルにあります。ヨーグルトの消費量は、世界一のトルコと比較すると約5分の1と低いですが、機能性ヨーグルト研究は世界を牽引していると言っても過言ではありません。1996年からは、特定保健用食品(トクホ)としてのヨーグルトも新登場しています。日本では患者数の多いピロリ菌感染症、アレルギー(花粉症やアトピー皮膚炎)、炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎)などに対する機能性ヨーグルト、さらにインフルエンザ罹患率を下げたり、内臓型脂肪を減少させたり、美肌効果を示したりするなどの各種機能性ヨーグルトの内容紹介と、その背景にある学問的エビデンスについてお話したいと思います。

