

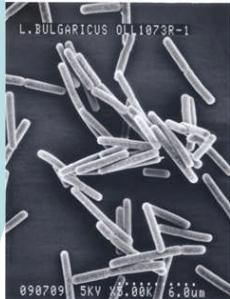
LS29-E3 日本農芸化学会2014年度大会

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

斎藤 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、糖鎖生物工学。

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したいと思います。

