

模擬講義

# 食品の機能性について

食品資源科学コース  
准教授：山本 幸弘

# あなたは、なぜ食品を食べますか？

➤ 生きるため . . . **栄養性**重視 → 一次機能

➤ 美味しいから . . . **嗜好性**重視 → 二次機能

➤ 体にいいから . . . **機能性**重視 → 三次機能  
(生体調節機能)



国、時代背景、個人の状況などに応じて優先される機能が違う。

# 食品を構成している要素

## 栄養性

- タンパク質
- 糖質(炭水化物)
- 脂質
- ビタミン
- ミネラル
- 水



## 嗜好性

- 色
- 香り
- 味
- 食感

## 機能性

- 脂肪吸収阻害作用
- 抗酸化作用
- 血圧上昇抑制作用
- 脳機能改善作用
- etc.

# 食品に含まれる機能性成分 ～ポリフェノール～



お茶の葉(ツバキ科ツバキ属)  
*Camellia sinensis*

- 脂肪吸収阻害作用
- 抗酸化作用
- 抗菌作用
- 消臭作用

etc.

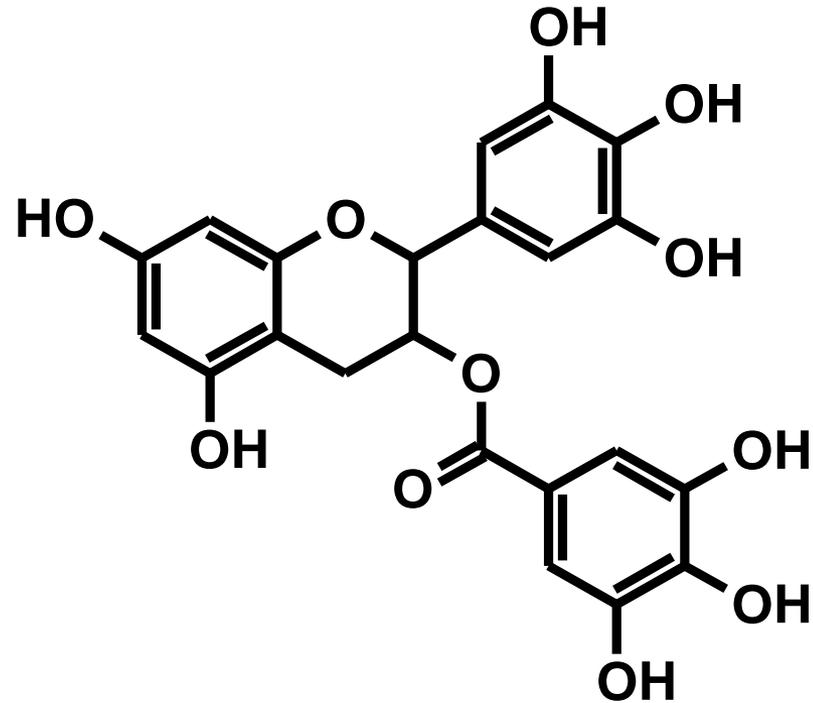


図. エピガロカテキンガレートの化学構造

# 特保：黒烏龍茶はなぜ効くの？

KURO



新型  
黒烏龍茶  
誕生！



TV-CM 公開中！ 詳しくはこちら ▶

“新型 黒烏龍茶”を体験した  
みんなの声 あり！



KURO



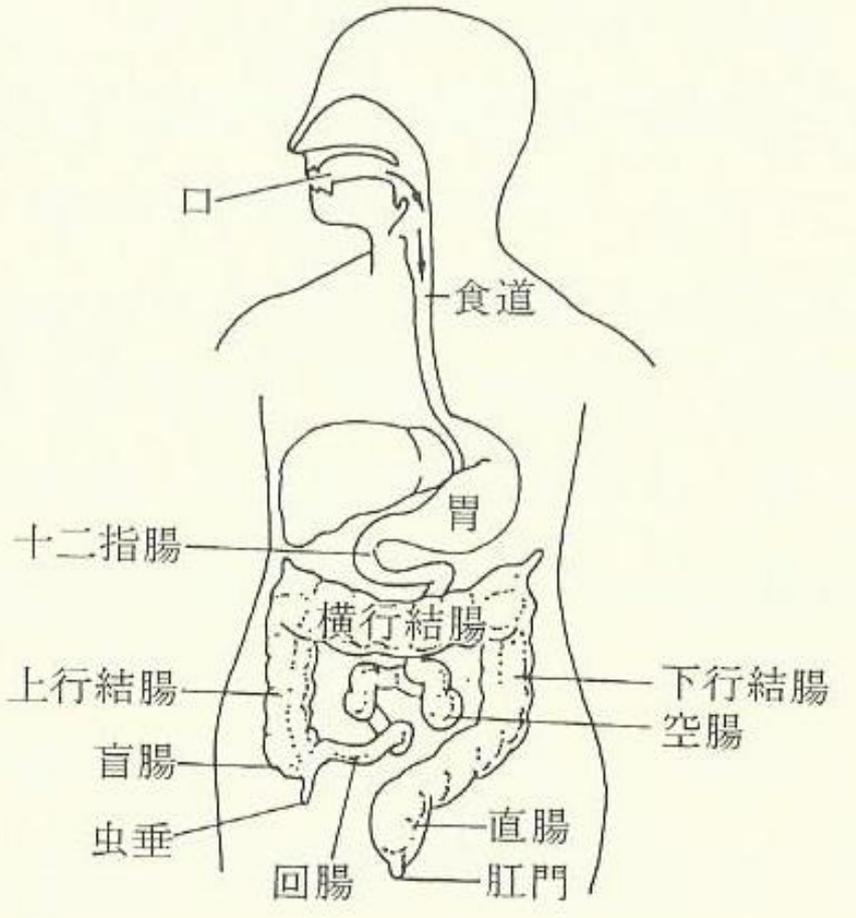
2015年10月

脂っこい料理がやっぱり好きな方々に！

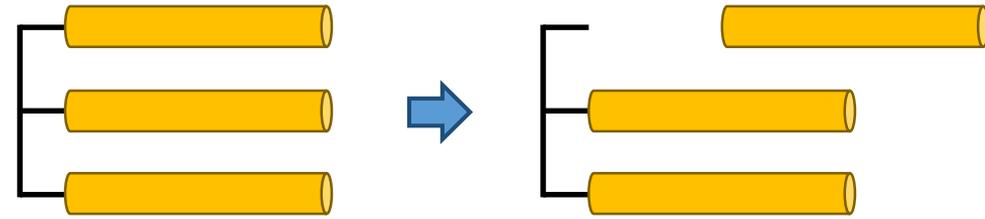
食事の脂肪吸収を抑える黒烏龍茶、ご愛飲なさってますか

- 黒い色のわけはウーロン茶重合ポリフェノール！
- サッパリした味わいがどんな料理にもよく合う
- 食事のときに350ml。脂っこいって大シアワセ！

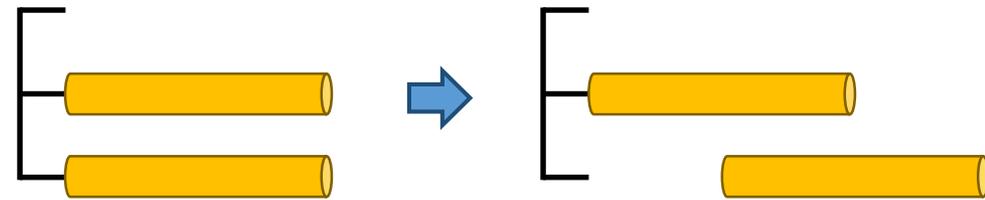
# 脂肪が吸収されるまで



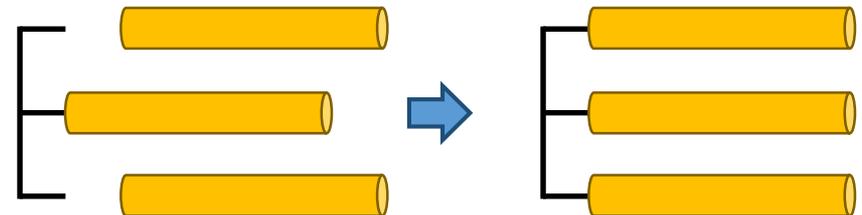
## 1. 胃:胃酸、胃リパーゼ



## 2. 十二指腸:乳化、膵リパーゼ



## 3. 小腸:吸収、再合成



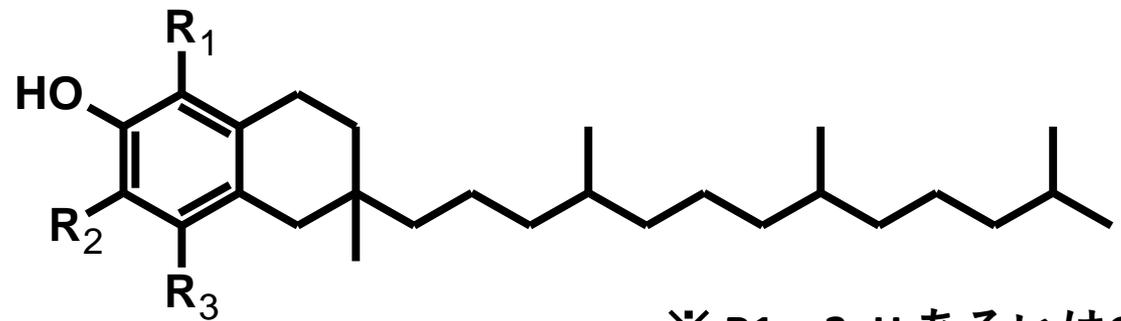
## 4. 血中へ (エネルギー or 貯蔵)<sup>6</sup>

図. 消化管各部の名称と形態

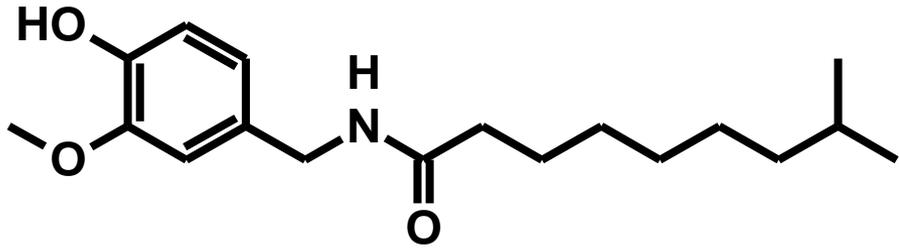
栄養機能化学(第3版pp. 33)



□ ビタミンE: 抗酸化作用(油脂、ナッツ類に多く含まれる)



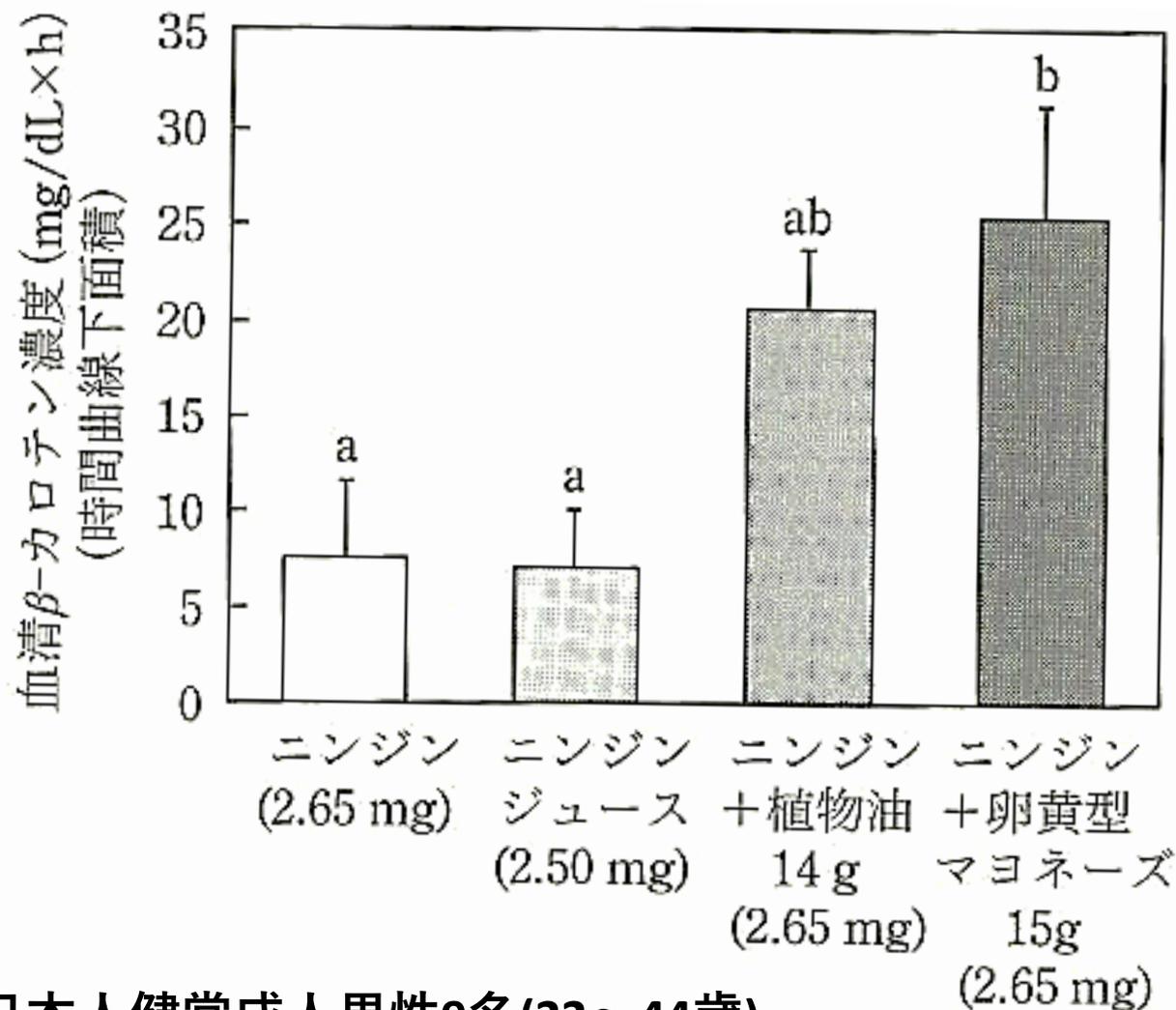
□ カプサイシン: 抗肥満作用(主に唐辛子に含まれる)



□ 食物繊維、乳酸菌: 腸内環境改善(主に野菜、ヨーグルト)

□ ペプチド: 血圧上昇抑制作用(牛乳、かつお節、ワカメなど)

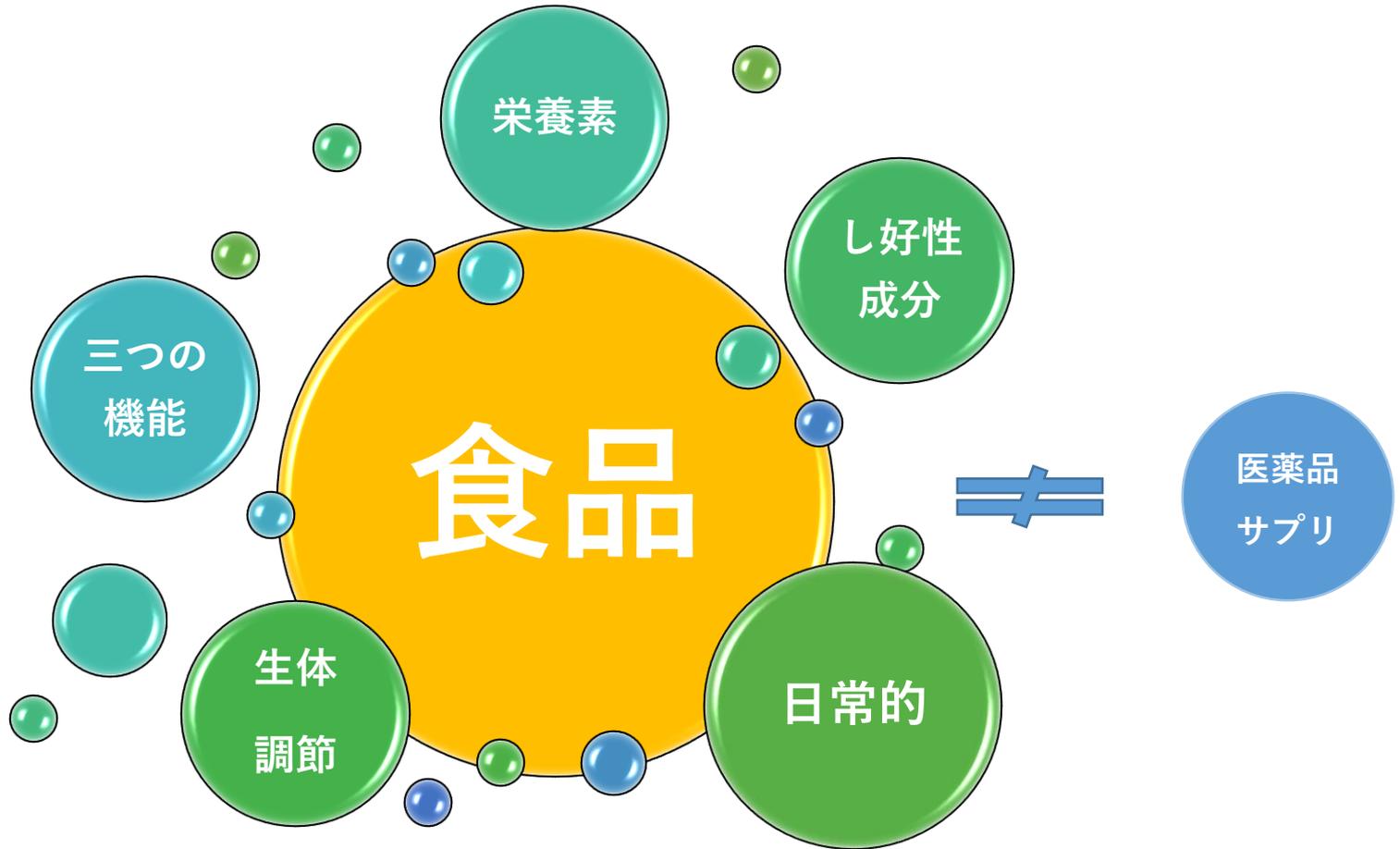
# 植物油のβ-カロテン吸収促進効果



- 対象者：日本人健常成人男性9名(22～44歳)
- ニンジン100 g、ジュース50 g
- a, b: 異なる文字間で有意差あり

# 最後に

✓ 皆さんにとって食品とは？



・・・食品の特性をよく理解して、健康的な毎日を送ってください！！