



## 抗酸化機能 分析研究 センター



基盤となった研究テーマ

抗酸化作用をもつ  
機能性素材開発

旭川医科大学医学部  
教授  
若宮 伸隆  
Nobutaka WAKAMIYA, MD., Ph.D.



# 06

医学部発の食品機能分析。  
ポリフェノールの科学的評価で  
道産食品の  
ブランド化を目指す！



解析実施例  
北海道産の黒大豆が原料のポリフェノール飲料「いつもの黒豆エキス」：菊池食品工業  
カートン(125ml) 2,500 ORAC値  
ブリズマパック(1L) 20,000 ORAC値

所在地

抗酸化機能分析研究センター  
旭川市緑が丘東2条1丁目1-1  
旭川医科大学医学部医学科微生物学講座内



拠点  
Research  
Field



食品  
Food

旭川医科大学内に設置された抗酸化機能分析研究センター。北海道の抗酸化機能性食品素材、特にポリフェノール等の分析とデータベースの構築を行っている。道内のワイナリーから提供されたブドウとワインのポリフェノール等を分析し、「高機能ワイン」のブランド化を目指す取り組みも進んでいる。ポリフェノール等の抗酸化機能評価で、具体的な分析や表示が可能となる仕組み作りを目指し、2009年10月に発売を開始した「いつもの黒豆エキス」のORAC\*分析も行った。ポリフェノールの含有量だけにとどまらず、総合的に抗酸化機能を分析・表示した商品として注目を集めている。

\* ORAC: 抗酸化力を評価する指標で、活性酸素吸収能力を示す。