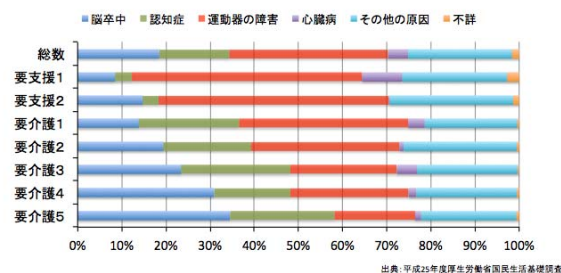


高齢者の筋機能低下を予防する 水産加工食品の開発

背景：要介護の原因となるロコモ

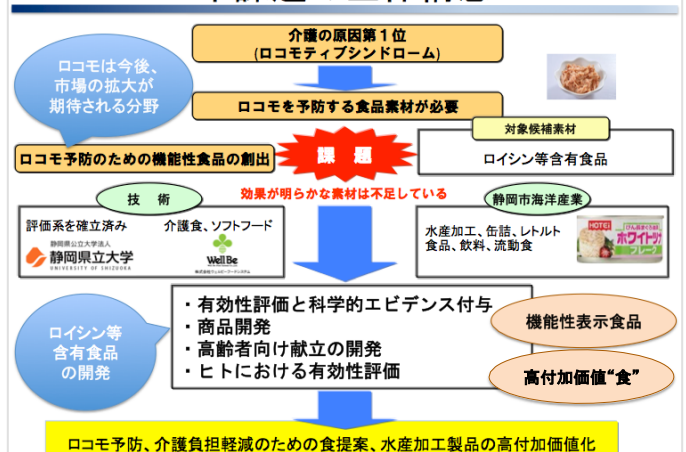
介護が必要となった原因の構成割合



運動器の障害(ロコモティブシンドローム)
介護が必要となった原因の第1位
要支援1、要支援2の要因の約半数

ロコモをきっかけに日常生活の
自立度が下がりがやすい

本課題の全体構想



目的・概要

超高齢社会特有の健康問題として、骨格筋機能の低下を伴う「ロコモティブシンドローム (ロコモ)」が注目されており、骨格筋機能を向上させる食素材は「健康保持用摂取品」として幅広く受け入れられることが予測される。しかし、ロコモを対象として上市されている製品は少ない。分岐鎖アミノ酸の一つであるロイシンは筋タンパク質合成を促進することにより筋機能を改善することが示唆されている。カツオやマグロはロイシンを豊富に含むため、ロコモ予防食品として有望であると考えられる。そこで本研究では、カツオやマグロを用いた新たな水産加工食品を開発し、ロコモ予防を目的とした機能性表示食品化を目指す。

実施体制

- 静岡県立大学食品栄養科学部 教授 三浦進司 (プロジェクトリーダー)
- 静岡県立大学大学院 食品環境研究センター センター長 若林敬二
- 株式会社ホテイフーズコーポレーション開発部 部長 大木泰人
- 株式会社ウェルビーフードシステム 専務取締役 川口尚宜

研究内容

①有効性の評価と科学的エビデンスの付与

マウスを用いて、ロイシン等の至適用量と、その作用機序を明らかにする。

②商品開発、高齢者向け献立の開発

①の科学的エビデンスに基づいた、缶詰・レトルト製品を開発する。
缶詰・レトルト製品を活用した、高齢者向けの献立やソフト食を開発する。

③ヒトにおける有効性評価

②で開発した高齢者向け献立の有効性を評価する。

④機能性表示食品申請

システマティックレビューにより機能性表示食品申請を行う。また、③の結果を活用した申請を計画する。

