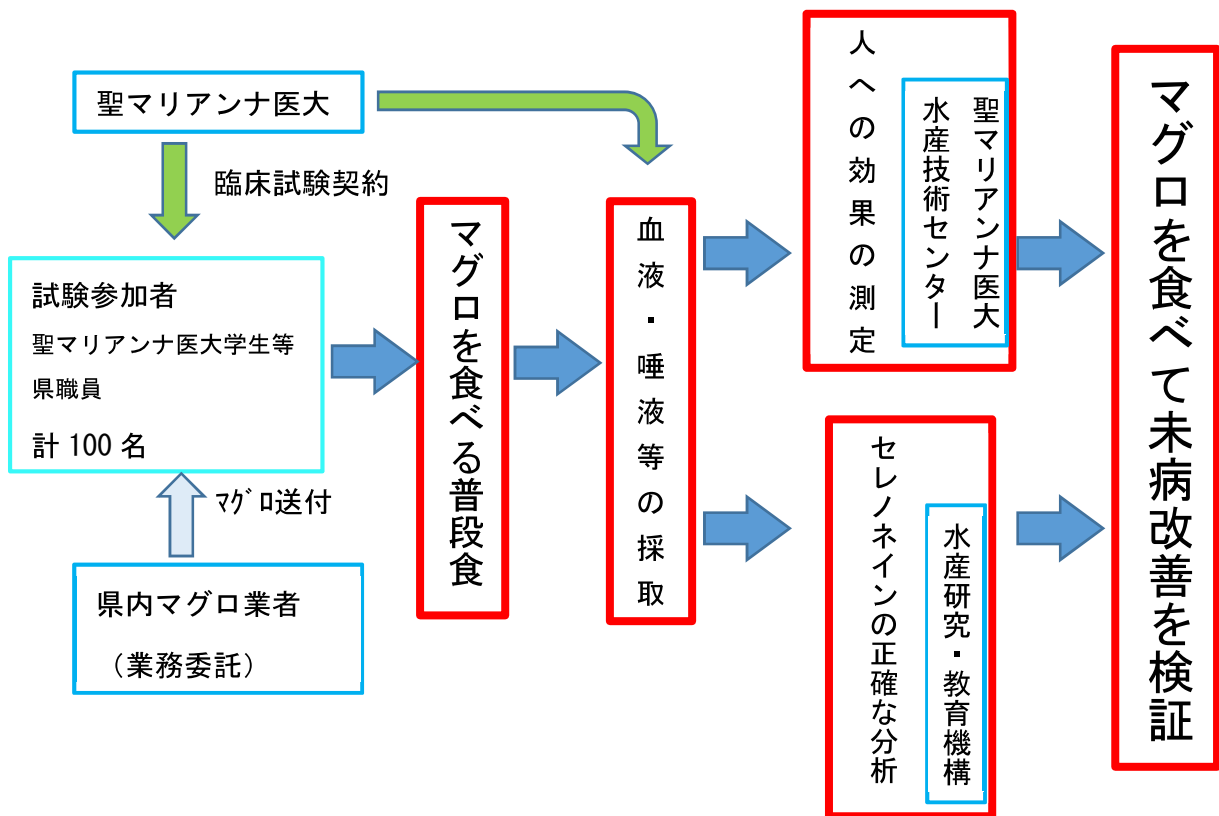


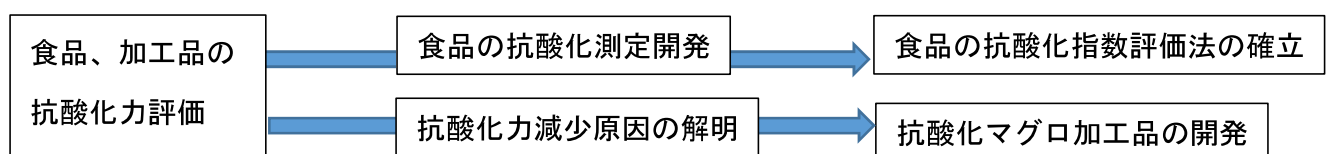
○ 研究計画の概要

食事として、1週間に3食(1食あたり 80~120g)を、3週間継続して摂取し、血中に蓄積するセレノネイン濃度、老化抑制を行う遺伝子の活性、血液中のストレス度について血液、口内粘膜及び唾液の採取により測定を行う。



○ 抗酸化食品の開発

体に良い食品(料理)の新たな指標として、『総合的な抗酸化力』による評価手法について検討する。



○ 共同研究体制

	神奈川県	国立研究開発法人 水産研究・教育機構	聖マリアンナ医科大学
役割分担	総括 血液の抗酸化能(ストレス)測定 マグロの抗酸化力評価と加工品開発	セレノネインの正確な分析	老化抑制効果の検証
主任研究員 ☆研究代表者	水産技術センター ☆臼井一茂 企画指導部利用加工担当 主任研究員 (コーディネーター)	水産大学校水産学研究科 ☆山下倫明 教授 水産技術研究所 環境・応用部門水産物応用開発部 山下由美子 主幹研究員 世古卓也 研究員	難病治療研究センター ☆遊道和雄 センター長・大学院教授 診断治療法開発・創薬部門 唐澤里江 准教授 杉下陽堂 准教授