

生活習慣病を予防する食品成分の探索

関連するSDGsの国際目標



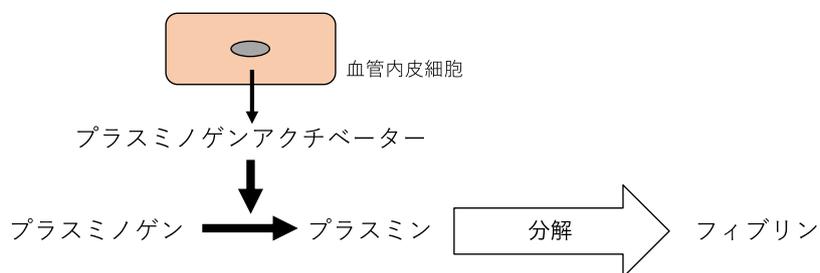
人間文化学部 生活栄養学科 講師 安澤 俊紀

研究分野 : 栄養学、病態生理学、臨床栄養学

概要：肥満、糖尿病、動脈硬化、がんなどの生活習慣病の病態解析や食品に含まれる機能性成分について研究しています。食品には、一次機能（栄養）、二次機能（嗜好）、三次機能（生体調節）の3つの機能があります。その中でも、生体調節機能に着目して生活習慣病との関連を検討しています。

■血管内皮細胞の抗血栓性について

血管の最内層に存在する血管内皮細胞は血液流動性の維持に重要な役割を果たしています。しかし、生活習慣の乱れによって血栓（血の塊）が形成されると心筋梗塞や脳梗塞などを引き起こす原因となります。血管内皮細胞は血管内で形成された血栓を溶解する機構（線溶系）を有しています。血管内皮細胞から分泌されるプラスミノゲンアクチベーターはプラスミノゲンをプラスミンに変換します。プラスミンは血栓の主要成分であるフィブリンを分解し血栓を溶解します。線溶系を活性化したり補助したりする物質を探索することで血栓による疾患の予防を目指しています。これまでに褐藻類の一種であるモズクの抗血栓効果などについて報告しました（J Nutr Sci Vitaminol 2019）。



■慢性腎臓病の予防・改善を目指して

肥満や糖尿病などの生活習慣病は慢性腎臓病（CKD）の危険因子となります。CKDは透析導入の原因となり医療経済的にも問題となっています。肥満や糖尿病による腎機能低下メカニズムの解析や食による予防改善方法の探索を行なっています。腎臓系球体構成細胞の一つであるポドサイトにおけるインスリンシグナルとアポトーシスの関係についての研究（Sci Rep 2020）や肥満と糸球体炎症との関連について研究しています（FEBS Open Bio 2018）。また、魚油に多く含まれるエイコサペンタエン酸（EPA）の腎保護作用について報告しました（J Diabetes Res 2021）