

食品由来脂質成分GGAによる 健康維持と疾病予防に関する研究

キーワード：食品機能性、脂質メディエーター
ゲラニルゲラノイン酸(GGA)

領域・氏名

専門基礎分野（看護人間学Ⅰ）准教授／ 田端佑規

概要

食品中に含まれる脂質成分GGA（ゲラニルゲラノイン酸）に着目し、その含有食品の探索、体内動態、健康維持機能、疾病予防への応用可能性について研究しています。特に、加齢に伴う体内GGA量の変化や、肝臓における恒常性維持機構との関連を明らかにし、食を通じた予防的アプローチの基盤構築を目指しています。(23K16802, 26K21093)

具体的な内容

- これまで、食品中のゲラニルゲラノイン酸(GGA)の存在や含有量の解析を行い、動物性食品および植物性食品における分布の把握を進めてきました。[Tabata Y](#) (2025) *Front. Nutr.* 12:1652270.
- 食品由来GGAの栄養学的意義に着目し、体内での合成・代謝機構との関連を踏まえながらその生理学的役割を検討しています。[Tabata Y](#) (2025) *EJMO.* 9(4)356–361.
- 特に、肝臓におけるGGA恒常性の維持機構や、加齢に伴う変動、発がん予防との関連について研究を進めています。[Tabata Y](#) (2025) *Front. Aging* 6:1680031.
- 今後は、宮崎県産の食材や未利用資源を含む食品中GGAの評価を通じて、健康維持や疾病予防に資する機能性食品研究へ展開したいと考えています。

information

食品成分分析、機能性評価、地域資源活用、予防栄養学の観点から共同研究が可能です。食品・栄養・医療分野を横断するテーマとして、自治体、企業、教育機関との連携を進めていきたいです。