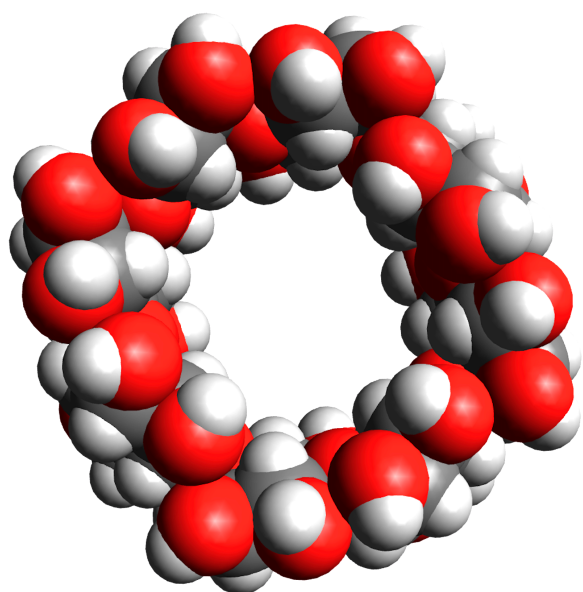


分子カプセルの食品利用



講師

吉清 恵介 博士

島根大学 生物資源科学部

日時

2025年1月31日 (金)
15:00–16:00

形式

Zoom オンライン開催

定員

100名様 (参加無料)

お申し込みはこちら



<https://forms.office.com/r/ZZSZyZTjq6>

オメガ3系脂肪酸の一種である α -リノレン酸 に富むえごま油は、健康に良いと注目される植物油です。しかし、えごま油は常温で液体として存在し、また酸化されやすいという特徴を持つため、加工食品への添加が容易ではありません。そこで私は「シクロデキストリン」という分子カプセルを利用することで、えごま油を粉末状へと加工し、その摂取が健康に与える影響を調べています。分子カプセルとは、その分子の中に別の分子を封じ込める「包接（ほうせつ）」という性質を持つ分子です。シクロデキストリンは、ある土壌細菌の持つ酵素により澱粉を原料として合成される、天然の分子カプセルです。本セミナーでは、シクロデキストリンとえごま油の包接錯体である「えごま油粉末」の特徴を紹介します。