

薄毛・脱毛、シミ・しわの増大、記憶の減退、筋肉の萎縮といった加齢に伴って起こりうる変化を制御する食品成分について、サーチユイン遺伝子に着目した新しいスクリーニング系とそれを使って見出した抗老化食品の機能性の具体例を示しながら解説します。

## アンチエイジング食品の探索系と製品開発のポイント ～抗老化素材のスクリーニングシステム・機能性評価・開発事例～

講師：九州大学大学院 農学研究院 教授 博士（農学）片倉 喜範 先生

1994 年東京大学博士課程修了。同年九州大学大学院農学研究科助手、1997 年九州大学大学院農学研究科助教授、1998 年同生物資源環境科学研究科助教授、2000 年九州大学大学院農学研究科助教授を経て 2007 年より現職。

研究テーマ：細胞老化の分子メカニズム、アンチエイジング食品の開発、動物細胞における異種タンパク質生産

所属学会：日本農芸化学会、日本食品免疫学会、日本分子生物学会

●日程 2024 年 10 月 29 日（火） 13：00 ～17：15

●受講料 36,300 円（税込） ※8/29（木）までにお申込の場合、**29,040 円（2割引）**となります

### <プログラム>

#### 1. アンチエイジング実現のためのターゲットとしての長寿遺伝子

- 1) サーチユイン
- 2) NMN
- 3) テロメラーゼ

#### 2. 長寿遺伝子をターゲットとしたアンチエイジング化粧品／食品の探索系

#### 3. アンチエイジング化粧品／食品の機能性

- 1) 育毛・発毛
- 2) 皮膚改善
- 3) 認知機能回復
- 4) 筋肉増強

#### 4. アンチエイジング食品の開発

- 1) アンチエイジング化粧品／食品
- 2) 機能性表示食品

### <習得知識>

1. アンチエイジング食品の探索系
2. アンチエイジング食品の機能検証法
3. アンチエイジング食品の可能性
4. 具体的なアンチエイジング食品の開発法

### <講義概要>

食品中には様々な機能を有する機能性成分が含まれていることがこれまでの研究で明らかになっています。特に最近では、超高齢化社会の到来をうけて、老化を抑制する＝アンチエイジング機能を有する食品（アンチエイジング食品）の開発に多くの注目が集められています。これまで我々は、確実に抗老化を実現するとされているカロリー制限により活性化される遺伝子（長寿遺伝子）をターゲットとして、アンチエイジング食品を探索することのできるシステムを独自に構築し、新たにアンチエイジング食品を探索・同定するとともに、それらアンチエイジング食品が、加齢に伴って起こりうる変化（薄毛・脱毛、記憶の減退、筋肉萎縮、シミ・しわの増大等）を改善しうることを明らかにしています。

本講演では、我々が独自に構築したアンチエイジング食品探索システムと、それを用いて同定したアンチエイジング食品の機能性について紹介します。

