

「食品由来ペプチドのバイオアベイラビリティと生理機能」

日時：7月6日（月）3限

場所：2302講義室

講師：浅井智子先生

（京都大学大学院農学研究科応用生物科学専攻・助教）



略歴：

2013年3月 県立広島大学人間文化学部健康科学科卒業

2015年3月 同大学大学院総合学術研究科人間文化学専攻修士課程修了

2018年9月 京都大学大学院農学研究科応用生物科学専攻博士後期課程
博士（農学）京都大学大学院2020年3月取得

2018年6月-2023年3月 奈良女子大学研究院生活環境科学系食品栄養学領域 助教

2024年4月～ 現所属

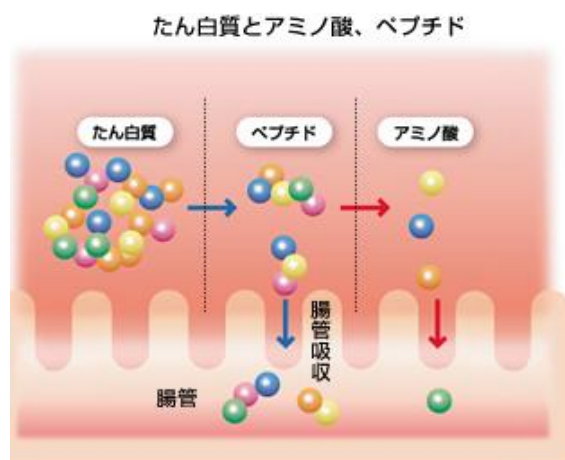
<講義内容>

私たちは食品を、生命維持だけでなく健康の維持・増進を期待して摂取している。従来、食品タンパク質は消化管でアミノ酸まで分解されて吸収されると考えられてきたが、近年、**一部のペプチドが体内に吸収され、生理機能を示す**ことが明らかになってきた。

本講義では、食品由来ペプチドの吸収・代謝・血中移行などの**バイオアベイラビリティ**に着目し、ペプチドが体内でどのように働くのかを紹介する。

コラーゲンペプチド、発酵食品由来ペプチド、海洋生物由来成分などの研究例を通して、食品成分の機能性を科学的に評価する考え方を解説する。

また、県立広島大学の**卒業生として、研究の楽しさやキャリア**についても紹介する。



Life System Sciences

Special Lecture I

「Bioavailability and Physiological Functions of Food-Derived Peptides」

Date : July 6, 13:00-14:30

Place : 2302

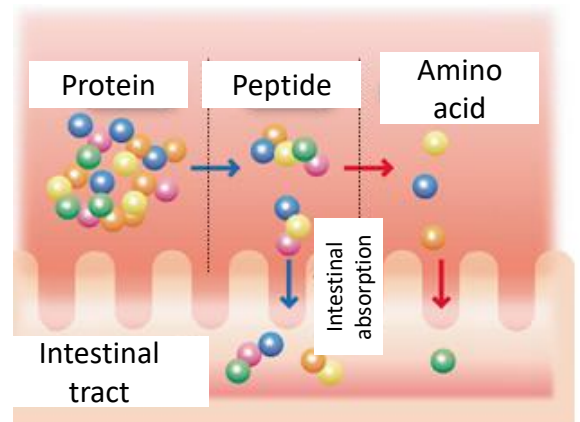
Lecturer: Dr. Tomoko Asai
(Assistant Professor, Kyoto University)



We consume foods not only to sustain life, but also to maintain and promote our health. Traditionally, dietary proteins have been thought to be digested into amino acids before absorption. However, recent studies have shown that **some peptides can be absorbed into the body and may exert physiological functions.**

This lecture will focus on **the bioavailability of food-derived peptides**, including their absorption, metabolism, and transfer into the bloodstream. Research examples involving collagen peptides, fermented food-derived peptides, and marine organism-derived components will be introduced to explain how the functionality of food components can be scientifically evaluated.

As an alumna of Prefectural University of Hiroshima, I will also share my journey as a researcher, the excitement of scientific discovery, and my career path.



Host: Ryota Mabuchi (mabuchi@pu-hiroshima.ac.jp)