

## 事前評価調書

整理番号	1	研究課題名	食品中のクロロゲン酸類の定量
研究背景・必要性	<p>加齢に伴う酸化生成物の蓄積が、老化を引き起こす一因であることは多くの研究で証明されている。酸化の抑制物質としてはビタミンCやEPAなどがあげられているが、これらは単独では調理時の加熱に弱いことが指摘されている。クロロゲン酸はこれらに比べ加熱に強く、かつ野菜類に多く含まれていることから酸化抑制物質やビタミンCの保護物質としての機能が期待される。</p>		
研究目的	<p>食品中に著量に含有されるクロロゲン酸類の定量を行い、その抗酸化性を検討し、健康維持への寄与について評価する。</p>		
計画内容	<ol style="list-style-type: none"><li>1. クロロゲン酸類の定量方法は確立されていないので、的確な抽出方法及び測定方法を検討し、クロロゲン酸類の含有量を測定する。</li><li>2. クロロゲン酸類とビタミンCの相互作用について検討する。</li><li>3. クロロゲン酸類の変色機構を究明する。</li></ol>		
研究目標	<ol style="list-style-type: none"><li>1. これまでデータがほとんどなかった野菜中のクロロゲン酸類の含有量が明らかになり、野菜類の抗酸化性の機能評価ができる。</li><li>2. 生活習慣病に対する野菜類の効果が期待されているが、クロロゲン酸類の含有量を測定することによって科学的な根拠が示される可能性がある。</li></ol>		
実施上の課題及び対応	<ol style="list-style-type: none"><li>1. クロロゲン酸類の標準品はほとんど市販されていないため、自ら調製しなければならない。</li><li>2. 評価には、栄養調査や健康に関する疫学的調査の膨大な資料を必要とする。</li></ol>		