



解析実施例

- 1.「小豆スイーツ」(血糖値):田中製館
- 2.低分子化ポリフェノール「オリゴノール」(脂質代謝改善):アミノアップ化学
- 3.「オリゴノールウォーター」:アミノアップ化学



1



2



3

健康情報 科学研究 センター



基盤となった研究テーマ

機能性食品開発のための
基盤整備

北海道情報大学医療情報学科
教授

西平 順

Jun NISHIHIRA, MD., Ph.D.

07

消費者が安心して摂取できる
機能性食品開発をサポート！
効率よく低コストな
ヒト介入試験モデルを構築！



拠点
Research
Field



食品
Food

江別市をモデル地域として、市内の大学、病院、公的研究機関と連携し、地域住民のボランティアで、機能性食品の開発に向けたヒトでの臨床試験を効率的に低コストで行うシステムを構築。医師、看護師、臨床検査技師、学術担当からなる「食品の臨床検査ユニット」も構築され、北海道情報大学内に健康情報科学研究センターが開設された。地域の医療機関や一般企業が連携しながらヒト介入試験、機能分析、臨床検査、データ管理まで一貫して行う事が可能となった。

所在地

健康情報科学研究センター
江別市西野幌59番地2 北海道情報大学内
<http://biosv2.do-johodai.ac.jp/>

