

研究会は、機能性食品開発のファーマフーズや京都女子大などが毎年企画しており7回目。研究者や食品会社の社員ら約280人が西京で研究会を開いた。

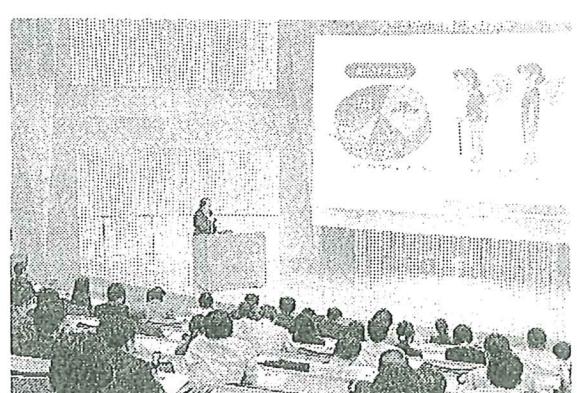
鶏卵の研究応用やビジネス化を考える「たまご研究会」が15日、京都市西京区の京都大学キャンパスで開かれた。卵黄を活用した骨粗しょう症予防の研究などが発表された(写真)。

は、カルシウムやビタミンでは補いきれない骨の変化を改善し、骨粗しょう症の進行の予防に有用」と強調した。

また、中部大の小川宣子教授は「触感」に焦点を当て、おいしい厚焼き卵の作り方を追究し、「産卵2日目の卵を調味料が混じる程度にかき回し、強火で短時間で焼き上げるのが良い」と紹介した。

卵黄を活用し病気予防探る

西京で研究会



(大阪府守口市)の山根哲郎院長は、卵黄由来のペプチド「ボーンペップ」を使った研究を報告した。40~60歳の女性70人を対象に試験を行い、ボーンペッ

参加した。

プ攝取によって骨密度の低下が抑制されたと説明。「ボーンペップ

(大西保彦)