



食と農・バイオ

機能性成分のシス-トランス異性化による 新たな高付加価値化商品開発への挑戦

健康食品やサプリメントの原料に、「加工しにくい」
「体内に吸収されにくい」といった課題はありませんか？

トマトのリコピンをはじめとする機能性成分は、そのままでは加工しにくく、体にも吸収されにくいという課題があります。

独自の「シス-トランス異性化技術」で分子の形を変え、吸収率と溶解性を劇的に高めます。



本田 真己 准教授
理工学部 教養教育

コンポーネントトランスフォーマー (独自のシス-トランス異性化処理技術)



1 物性改善

原料ロスの削減や
省エネルギー化に貢献

2 吸収性改善・生理活性向上

高吸収・高機能サプリメント開発につながる

✓ **高吸収・高機能サプリメント、
機能性飼料の実現**

✗ **原料の無駄・
低バイオアベイラビリティに
(生物学的利用能)
よる製品価値の停滞**



グローバル研究実績

- ▶ カロテノイド類のシス-トランス異性化技術開発
- ▶ 非天然型異性体の機能性・物性評価
- ▶ ポリフェノール・脂肪酸等への展開



想定連携先



サプリメント・
健康食品メーカー



畜産・水産用
飼料メーカー



化粧品原料メーカー



食品加工業者



MEIJO UNIVERSITY

開学 100 周年記念
名城大学リサーチフェア 2026

研究室
サイト



ポスター
データ
PDF

