

2019年11月26日

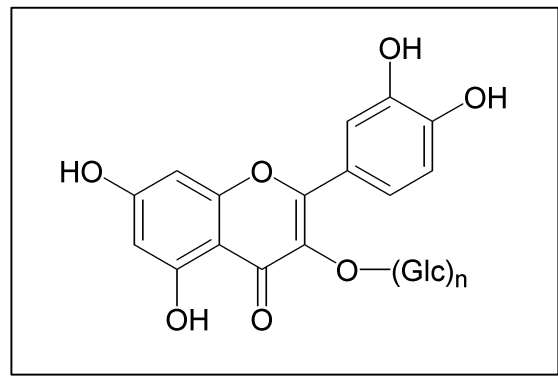
独自のケルセチン配糖体摂取による 血管内皮機能の改善が示唆

三栄源エフ・エフ・アイが独自に開発したケルセチン配糖体「酵素処理イソケルシトリン」を摂取することで、血管内皮機能の改善が示唆されたことが、西オーストラリア大学のDr. Croftらの研究により、明らかになりました。

血管内皮機能を改善することで、健康の維持や冷え症の軽減、肌のハリ・ツヤの維持などが期待できます。



エンジュ



酵素処理イソケルシトリンの構造

【概要】

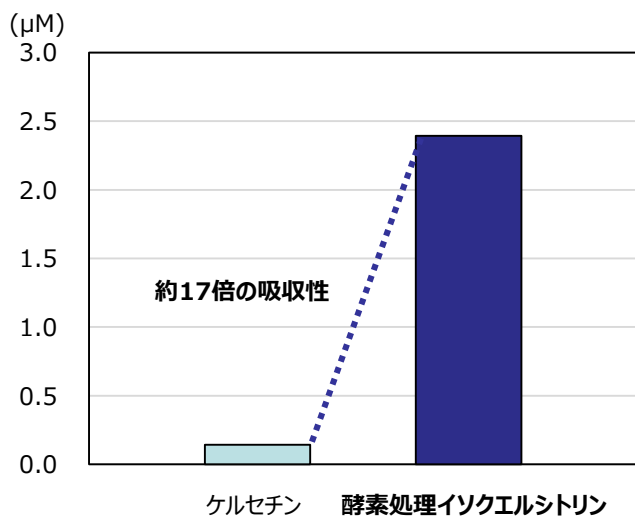
ケルセチンを基本骨格とする配糖体である酵素処理イソケルシトリンには、高い吸収性と抗酸化活性に基づく機能があります。

ケルセチンはタマネギの皮などに含まれる成分で、抗酸化作用があり、動脈硬化や高血圧、高血糖の改善など、多くの機能が知られていますが、単独では体内に吸収されにくいことが課題でした。

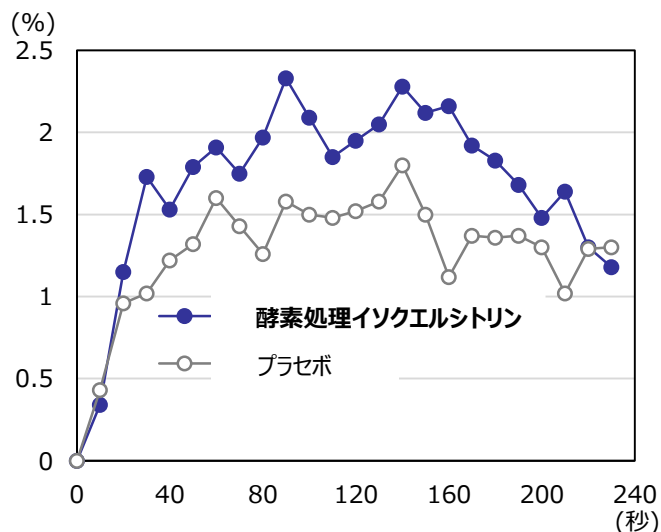
そこで、酵素処理イソケルシトリンでは、原料であるエンジュから抽出したルチンを酵素処理し、水との親和性が高いグルコース(Glc)を直鎖状に付加した構造を実現することで、水への溶解性を飛躍的に向上させました。結果、ケルセチンと比較して約17倍の生体吸収性を示すことがヒト臨床試験で既に明らかになっています。

三栄源エフ・エフ・アイはこの高い吸収性に着目し、機能性研究を続け、今回の成果に結びつけました。酵素処理イソケルシトリンによる血管内皮機能改善効果を確認する目的でヒト臨床試験を行った結果、血管内皮機能の評価指標であるFMD値に有意な上昇($p < 0.05$)が確認され、これにより酵素処理イソケルシトリン摂取による、血管内皮機能の改善が示唆されました。

老化やストレスによる血管内皮機能の低下は、動脈硬化や高血圧、血行不良に陥る要因になりますが、血管内皮機能を改善することで、血管がしなやかに保てます。そのため、健康の維持や血流改善による冷え症の軽減、肌のハリ・ツヤの維持などが期待できます。



摂取1.5時間後の血中濃度の比較



摂取後のFMD値
(FMD: 血管内皮機能を評価する指標)

なお、本研究内容については、学術誌「British Journal of Nutrition」に掲載されるとともに、ICoFF2019/ISNFF2019※(会期12月1日～12月5日)における、以下シンポジウムで発表されます。

ICoFF2019/ISNFF2019 シンポジウム
日時：12月2日(月) 10:00～12:00
場所：神戸国際会議場 Room F

※ICoFF2019：第7回 国際フードファクター会議
ISNFF2019：第12回 国際機能性食品学会

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

三栄源エフ・エフ・アイは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかな暮らしと食の喜びを提供することを使命としています。「香り」「色」「食感」「味」「健康・機能」からなる5つの研究開発領域を融合し、創業以来100年を超えて培ってきた先端技術と感性により、食の新たな価値を創造し、豊かな食文化と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

本社所在地 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

代表者 代表取締役会長兼社長 清水 孝重

事業内容 食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売

事業拠点 本社・東京支社・営業所(仙台、東京、名古屋、広島、福岡)・工場(大阪、滋賀、岡山)

PR:1BPQV