



NEWS RELEASE

平成 25 年 8 月  
日本食品科学工学会 第 60 回記念大会研究発表  
「鰹節由来ペプチドの降圧作用」

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、鰹節屋・だし屋として、鰹節の「おいしさ」と「健康」を追求するための研究を行っております。

平成 25 年 8 月 29 日（木）～31 日（土） 東京都日野市で行われた日本食品科学工学会 第 60 回大会において、下記の通り研究発表いたしました。

■ 研究発表概要

演題名：鰹節由来ペプチドの降圧作用（I）

発表者：関 英治（ヤマキ株式会社）

発表日：8 月 30 日（金）午前 9:00～9:15

■ 研究内容の要約

鰹節メーカーのヤマキ株式会社は、鰹節・だしの健康機能の探索をテーマとして進めています。

めんつゆ生産の副産物（だし抽出残渣）から降圧効果の強い鰹節ペプチド（以下 KBP と記載）の製造を確立しました。

KBP の中には、強い力価をもつペプチドを 12 種類同定しており、KBP およびそれらペプチドについて動物試験を行った結果、動物においても強い降圧作用のあることがわかりました。市販トクホ品と比較しても KBP は降圧度が高いこと、ヒト試験においても、他社に優位な降圧効果が期待されます。

■ 学会概要

公益社団法人 日本食品科学工学会 ～第 60 回大会～

会期：2013 年 8 月 29 日（木）～31 日（土）

会場：実践女子大学（日野市）