

NEWS RELEASE



平成27年8月
日本食品科学工学会第62回大会研究発表
「鰹だし生産副産物のプロテアーゼ分解物から
ODS-C18を用いた高DPPIV阻害活性を有する
10%エタノール溶出画分(Y-2画分)の新規性」

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27年8月27日~8月29日京都大学(吉田キャンパス)でおこなわれた第62回日本食品科学工学会研究発表において、下記の通り研究発表いたしました。

記

■ 研究発表概要

演題名: 「鰹だし生産副産物のプロテアーゼ分解物から ODS-C18 を用いた
高 DPPIV 阻害活性を有する 10%エタノール溶出画分(Y-2 画分)の新規性」

発表者: 関 英治 (ヤマキ株式会社)

発表日: 8月29日(土) 午前10:15~10:30

■ 研究内容の概要

かつお節の中に、インシュリン(血糖値を下げる働きがある)の分泌を促進する消化管ホルモン(インクレチン)のジペプチジルペプチダーゼ(DPPIV)による分解を防ぐ成分を見つけ、抽出・精製して強い阻害活性を持つ7つのペプチド(アミノ酸が連なったもの)を同定しました。中でもロイシン-プロリン-ロイシン(トリペプチド)は、強い活性で多くの量が含まれていることがわかりました。これらのペプチドは、血糖値が高いときに作用し、血糖値が低いときには作用しません。また、良く見かける α -グルコシダーゼ阻害活性(血糖値が低いときでも作用)は無く、体に優しい効果を発揮するものと期待されます。

【学会概要】

食品科学工学に係る研究者及び技術者の連携の強化を通じて、食品科学工学に関する調査、情報の収集及び分析、その提供等を行うことにより、我が国の食品科学工学の向上を図り、もって国民の食生活の向上に寄与することを目的とする。※詳細は日本食品科学工学会ホームページをご参照ください。(サイト URL: <http://www.jsfst.or.jp/>)

【ヤマキ株式会社 概要】

会社名: ヤマキ株式会社

代表取締役社長: 城戸善浩

設立: 大正6年4月

URL: <http://www.yamaki.co.jp/>