

NEWS RELEASE



平成 24 年 8 月

日本食品科学工学会 第 59 回大会研究発表

「鰹節由来降圧ペプチドの単離精製とその機能性評価」

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 24 年 8 月 29 日～31 日北海道札幌市でおこなわれた日本食品科学工学会 第 59 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：鰹節由来降圧ペプチドの単離精製とその機能性評価

発表者：関英治（ヤマキ株式会社）

発表日：8 月 30 日（木）午前 10:00～10:15

■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。今回は、鰹節の熱水抽出残渣の中に、ヒトの血圧を下げる作用のある成分を見つけて、取り出すことに成功しました。

鰹節から「だし」を取った残渣には多くの窒素成分（タンパク質）が含まれています。これを特定の酵素で分解すると鰹節残渣のタンパク質が分解されて様々なペプチドになります。このペプチドを精製して取り出し、血圧の低下作用があることを確認しました。

血圧低下作用のあるペプチド（降圧ペプチド）は、既に様々に報告されていますが、今回の鰹節熱水抽出残渣の分解、精製によるペプチドは、アミノ酸が 2 コ結合したジペプチドのタイプで、既に見つけられている降圧ペプチドよりも、はるかに ACE（アンジオテンシン I 変換酵素）阻害活性が高く、また、強力な降圧効果のあることも見出しました。単離した 10 種類の鰹節由来降圧ペプチドの中でも、特に 3 種類のジペプチドは特異的に高い ACE 阻害活性のあることがわかりました。

■学会概要

社団法人 日本食品科学工学会 ～第 59 回大会～

会期：2012 年 8 月 29 日（水）～ 31 日（金）

会場：藤女子大学 北 16 条キャンパス（札幌市）

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/>）