



NEWS RELEASE

2014年6月

第25回国際高血圧学会研究発表

「Intestinal membrane permeability of dried bonito-derived dipeptides with antihypertensive effects *in vivo* and the related mechanism of action」

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開発を行っています。

2014年6月13日(金)～16日(月)、アテネ(ギリシャ)で開催された第25回国際高血圧学会において、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: Intestinal membrane permeability of dried bonito-derived dipeptides

with antihypertensive effects *in vivo* and the related mechanism of action

発表者：関 英治 (ヤマキ株式会社)

発表日：2014年6月16日(月) 午後14:00～

開催日：2014年6月13日(金)～16日(月)

■研究内容の概要

鰹節・だしのメーカーであるヤマキ株式会社は、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、「*in vivo* において降圧作用を有する鰹節由来ジペプチドの腸管膜透過性とその作用機序」について研究発表いたしました。一番だし後の鰹節の中に、ヒトの血圧を下げる作用のあるペプチド成分があり、この小さなジペプチドが体内に吸収されて降圧作用を発揮する機序のあることを明らかにしました。吸収率は、約1～10%の高値を示しました。また、本ペプチド組成品は、配列を明らかにしたジペプチド組成品と比較し高い利用効率を示しました。

以上の結果から、鰹節ペプチド(KBP)中のジペプチド組成品が、レニンアンジオテンシン系において降圧効果を示すことを明らかにしました。

【学会概要】

International society of hypertension (国際高血圧学会)

世界最大規模の高血圧に関する医学会であり、血圧に関する研究と予防への応用について、その側面からアプローチし、科学的知識の集積により、心血管疾患の治療・予防を主に手掛けている学会です。

国際高血圧学会URL：<http://ish-world.com>