

NEWS RELEASE

かつお節のペプチドに関する研究発表**日本農芸化学会での研究発表のお知らせ**

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、かつお節に含まれるペプチドの血糖値上昇抑制効果を科学的に明らかにし、鹿児島大学で行われた日本農芸化学会 2021年度 西日本・中四国・関西支部合同講演会で発表しました。

記

■研究発表概要

演題名：鰹節由来ジペプチジルペプチダーゼIV阻害ペプチド

発表者：関 英治

発表日：2021年9月25日

■研究内容

【目的】

鰹節由来ジペプチジルペプチダーゼIV阻害ペプチドの正常ラットを用いた経口糖負荷試験を行い、ペプチド吸収の用量を検討し、その割合を調べた。

【試験方法】

絶食操作後にOGTTを実施した。試験中、飲料水を自由摂取させた。対照物質および被験物質または陽性対照物質投与30分後にグルコース水溶液を2 g/5 mL/kgまたは2 g/10 mL/kgで無麻酔下強制経口投与した。グルコース投与直前、グルコース投与後7、15、30分の各時点で血糖値を測定した。

【結果】

正常ラット（Wistar）を用いて血糖ペプチドおよび合成ペプチド（Trp-Val、Ala-Trp）の耐糖能を測定した。その結果、血糖ペプチドは溶解可能な最大用量である100 mg/kg（5 mL/kg）で、耐糖能が増加する傾向が認められた。また、合成ペプチドにおいて、Trp-Valが100 mg/kg（10 mL/kg）以上で耐糖能の増加が認められ（ $p < 0.05$ vs Vehicle）、Ala-Trpが300 mg/kg（10 mL/kg）以上の用量において、耐糖能の増加傾向が認められた。

以上