



NEWS RELEASE

平成 26 年 8 月

日本食品科学工学会 第 61 回記念大会研究発表
「かつお節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。

2014年8月28日（木）～30日（土）福岡県福岡市で行われた日本食品科学工学会 第61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：かつお節ペプチドの降圧作用

発表者：関 英治（ヤマキ株式会社）

発表日：8月29日（金）午前9:15～9:30

■ 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に研究に取り組んでいます。

鰹節ペプチド（KBP）の機能性について、ヒトを対象に KBP 1.2g、3.0g/一回一日摂取すると、対照品（プラセボ）と比較して摂取2～4時間後に最大の降圧作用が認められました。正常高値血圧者のモデル系である動物実験を用いて、昇圧ホルモン投与と降圧作用を有する KBP 投与によって、より強い生体内のフィードバック作用が認められ KBP の降圧作用は強力であることが証明されました。すでに過去の研究結果において、健常動物には降圧効果がないことも明らかにしていることから、血圧の高めのヒトを対象に、現在、KBP125 mg～375 mg/一日一回の少量摂取で降圧効果の確認を行っています。

■ 学会概要

公益社団法人 日本食品科学工学会 ～第61回大会～

会期：2014年8月28日（木）～30日（土）

会場：中村学園（福岡市）