



森下仁丹

報道関係各位

2013年5月24日
森下仁丹株式会社

～第67回日本栄養・食糧学会大会にて発表～

森下仁丹独自の機能性食品素材「ザクロエキス」に 抗糖化作用とアレルギー軽減作用を確認

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区/代表取締役社長:駒村純一)は、独自の機能性食品素材「ザクロエキス※」の機能性、「抗糖化作用」「抗アレルギー作用」に関する大学との共同研究成果について、「第67回日本栄養・食糧学会大会」(2013年5月24日(金)～26日(日)の期間、名古屋大学にて開催)で発表します。

当社では、古くから食用果実として利用されているザクロに注目し、その様々な機能を探索した結果、タンパク質の糖による変性を抑制する抗糖化作用、ビフィズス菌の生存を維持させるプレバイオ作用、長寿遺伝子として知られるサーチュイン遺伝子活性化作用などを明らかにしてきました。今回、大学との共同研究により、動物実験にて抗糖化作用を確認し、さらに、新たな機能性としてアレルギー軽減作用を明らかにしました。

※ザクロエキス…果実そのままでもジュースでも高いとされる糖分を抜き、ザクロ特有のポリフェノールを濃縮したエキス。ザクロは食用として用いられているため、副作用のリスクも低いとされています。

■抗糖化作用

糖によって体内のタンパク質が変化する糖化は、糖尿病の合併症を始めとした様々な疾患を引き起こす原因となるばかりか、肌の弾力性の低下や黄ばみ・くすみの原因のひとつであるとも言われています。糖化を抑え、コントロールすることは、疾患の予防やアンチエイジングに有効であることから、近年急速に研究が進められています。今回の発表内容は、**糖尿病を自然に発症するマウスにザクロエキスを長期間投与し、血中タンパク質の糖化の様子を観察した結果、ザクロエキスの投与で、血中タンパク質の糖化が抑制されていることが明らかになった**というものです。ザクロエキスを摂取することで、体が糖化されるのを防ぐことができる可能性が確認されました。

■抗アレルギー作用

また当社では、ザクロの機能性についてさらに検討を加え、新たにアレルギー軽減作用を確認しました。今回の実験では、マウスに人為的に接触性皮膚炎(アレルギーの一種)を起こして、ザクロエキスが体内の免疫に関係する細胞にどのように影響するかを観察しました。その結果、**ザクロエキスを与えたマウスでは、接触性皮膚炎の発症を抑えるタンパク質を分泌する細胞の数が増加していて、接触性皮膚炎の症状が抑えられることを確認しました。**

当社は、長年の生薬研究のノウハウを活用し、皆様の健康に役立つユニークな素材の研究開発に取り組んでおります。確かなエビデンスのもと、安心して安全な商品をご利用頂けるよう更なる安全性・信頼性の向上を図り、皆様の健康増進に寄与して参ります。

【リリースについてのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 広報宣伝部 担当:磯部・大北 TEL:06-6761-1134 FAX:06-6761-8108
共同PR株式会社 第四業務局 担当:長尾・呉 TEL:03-3571-5275 FAX:03-3574-1005



— 研究発表テーマ —

① 5月25日(土)9:26～ 会場:L会場(ES024)

「接触皮膚炎モデル動物実験系におけるエラジタンニンが T 細胞に与える効果」

(川崎医療福祉大学(長野隆男教授)、岡山県立大学(伊東秀之教授)と森下仁丹の共同研究)

② 5月26日(日)10:26～ 会場:A会場(豊田講堂)

「ザクロ抽出物の血中タンパク質糖化抑制作用」

(城西大学(和田政裕教授)と森下仁丹の共同研究)