

# 健康機能性を検証

## 産学官連携プロジェクトが始動

### 国産β-グルカン高含有オオムギ活用食品

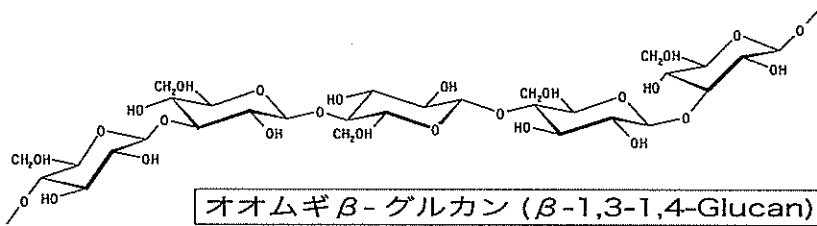
ADEKAは、農研機構作物研究所、大妻女子大学家政学部と産学官連携チームを結成し、国産の機能性素材β-グルカン高含有オオムギの活用による製品化プロジェクトをスタートした。同素材の健康機能性を動物やヒトへの臨床試験を実施して検証するとともに、加工特性を見つけ出し、サプリメントや菓子など加工食品への最適添加方法など基盤となる技術を開発する。食料自給率の向上に産学官が連携して、国内の食品への利用頻度が少ないオオムギの需要創出に結びつける。

### ADEKA、作物研など

同プロジェクトは、作物研が開発したオオムギ「関東裸91号」を原料に、食品に適する加工技術から健康機能評価、製品化までの一貫型の開発を2年計画で進める。公的機関の開発成果をもとに、事業実績のある民間企業と連携し、製品化まで手がけ、市場づくりを行う新たな取り組みとなる。企業では、ADEKAのほか、洋菓子製造販売の大麦工房ロアが加わる。

「関東裸91号」はβ-グルカンを9.7%含む二条裸オオムギ系統で、麦茶に用いられる「カシムムギ」や「イチバンボ

〔オオムギβ-グルカンの分子構造〕



## サプリや菓子などの添加法 基盤技術開発へ

とで、国内農業の活性化に相当する。β-グルカンは血糖値上昇抑制、免疫系機能の増進、皮膚の保湿作用などの健康機能が研究報告され、国産の高含有作物を利用すること

計画によれば、作物研、大麦工房ロアがオオムギ粉の製粉特性、加工処理にともなう機能性成分の含有量、食感、またコムギ粉やコム粉との混合による生地加工技術など開発する。ADEKAは、大妻女子大の池上幸江教授、青江誠一郎教授の2研究ラボと連動し、同オオムギ粉の免疫賦活化や血糖値上昇抑制、コレステロール低減など抗メタボ機能を試験管段階から動物、また医療機関の協力を得てヒトを対象とする臨床試験まで実施し、科学的エビデンスを取得する。ADEKAは、β-グルカンをサプリとして事業化しており、とくにオオムギ素材の免疫系機能の研究開発で、トップクラスの実績を持っている。

シ」の2倍以上の含有量に相当する。β-グルカンは血糖値上昇抑制、免疫系機能の増進、皮膚の保湿作用などの健康機能が研究報告され、国産の高含有作物を利用すること

とで、国内農業の活性化に相当する。β-グルカンは血糖値上昇抑制、免疫系機能の増進、皮膚の保湿作用などの健康機能が研究報告され、国産の高含有作物を利用すること



カネボウ化粧品はこの世代向けスキンケアブランド「タ」の新TVC発表会を開催した。女優の風吹沙(写真)と樋口可南子(左)を起用。2日から放映し、製品の保湿効果をアピール。同ブランドは今年で誕生を迎える。保湿効果によるシワケアを訴求し、200は年商100億円超を突破。今回9月に主力製品を刷新を機に、同社研究所や医療

が123.5、0.5 ppmが107、1.5 ppmが118.8で、0.08 ppmで細胞数の減少が最も抑えられることが分かった。

また、活性酸素によるDNA酸化損傷についての検証試験は、低濃度水素を含んだ水を与えるグループと、水素を溶解しない純水を飲ませるグル

# LTTPに血圧上昇抑制作用

リン「VPP」と、インロイシン・プロリン・プカルピス酸乳の発酵過程で、乳たん白質のカゼイ

生の低下することで発症