

十勝ワインのブドウ搾りかす(パミス)の メタボリックシンドローム予防効果

帯広畜産大学食品科学研究部門 教授 大西 正男

連絡先 E-mail: mohnishi@obihiro.ac.jp TEL: 0155-49-5546

キーワード: ワイン、搾りかす、パミス、メタボリックシンドローム予防

概要 赤ワイン製造過程のブドウ搾りかす(以下、パミス)には数多くの機能性成分が含まれており、その中でもオレアノール酸に着目して研究を行った。動物実験では抽出物の抗高トリグリセリド血症効果が確認されたほか、肥満状態におけるインシュリン抵抗性の症状が緩和されることも示唆された。

シーズの特徴

パミスは北海道池田町だけで年間約80トンが発生し、肥料または廃棄物として処分されている。このパミスにはポリフェノール類をはじめとする数多くの機能性成分が含まれていることが分かっている。未利用資源であるパミスから機能性素材の製造法(抽出方法)を検討し、種々の機能性成分の分析を行いながら、これまでにない生活習慣病予防に関わる機能性食品素材を開発することが本研究の目的である。

圧搾粕(Pomace)



動物実験の概要

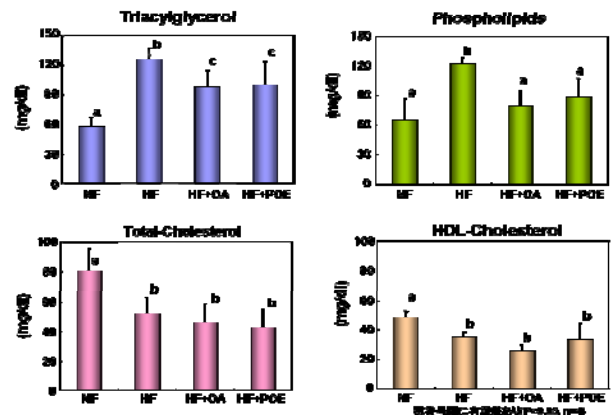
<POE>

2005年産清見種
ポリフェノール 2% 脂質 82%(オレアノール酸 11%)

<飼育>

一週間	四週間
普通食[NF] (AIN-93)	実験食 (8匹×4群) -普通食[NF] (飼育はPair Feeding法を適用)
-4週齢SDオスラット	-高脂肪食[HF] -高脂肪食+オレアノール酸[HF+OA] : (OA 30mg/100g/kg) -高脂肪食+POE [HF+POE] : (POE 280mg/100g/kg, OA 30mg/100g/kg)

血漿中の脂質含量



これまでの活用事例・技術移転

日本製粉株式会社と共同研究を進めており、「ニップンパミスエキスGR」として上市が予定されている。

研究者からのメッセージ

抗メタボ効果の他、抗う食効果も明らかにされています。

参考情報 : K. Yunoki, G. Sakaki, Y. Tokuji, M. Kinoshita, A. Naito, K. Aida and M. Ohnishi, Effect of dietary wine pomace extract and oleanolic acid on plasma lipids in rats fed high-fat diet and its DNA microarray analysis, *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 56, 12052-12058 (2008).

問い合わせ先: 帯広畜産大学地域連携推進センター E-mail: crcenter@obihiro.ac.jp
Tel: 0155-49-5771