

ナツメをつかった食品の開発

ナツメのアンチエイジング効果の研究

研究者プロフィール

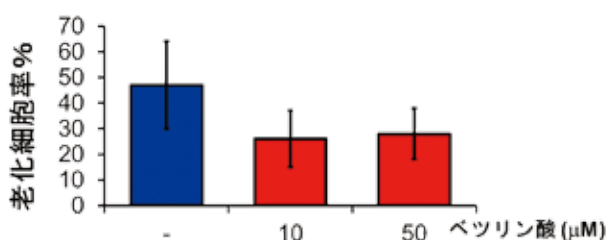
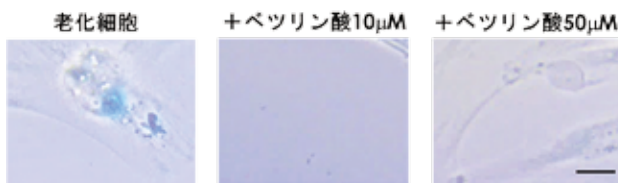
伊藤 崇志 ITO Takashi

所属：生物資源学部 生物資源学科

職名：教授

専門：食品機能科学、薬理学

E-mail：tito@fpu.ac.jp



1. ナツメに含まれるベツリン酸に抗老化作用があった

ナツメは福井市稗地区で栽培されている果物で、県の特産品にも指定されています。本学の食品機能科学研究室では、県内のナツメを取り扱う企業と協働でナツメの健康効果について研究を進めてきました。

最近、私たちのグループは、ヒトの皮膚から採取した線維芽細胞を培養した実験において、ナツメに含まれる有用成分の一つベツリン酸に細胞増殖促進作用や抗細胞老化作用があることを見出しました。線維芽細胞とは皮膚の真皮層に存在する細胞で、コラーゲンやエラスチンなどの細胞外成分を合成して、真皮層の維持をしています。線維芽細胞が老化すると、細胞自身の増殖能が低下したり、これらの細胞外成分の産生力が低下するために、真皮層が菲薄化し、肌のハリ低下やシワの原因となります。したがって、私たちの発見は、ナツメの成分が皮膚細胞の老化を抑え加齢に伴う肌機能の低下を抑制する可能性を示唆するもので、この研究成果は食品化学の専



門誌に発表されました。今後、ヒトを対象とした試験を実施して、ナツメのお肌への効果を検証する計画です。

2. ナツメを利用したおやつの開発

ナツメを扱う県内企業では、乾燥なつめのほかに、ナツメから抽出したエキスを商品として販売しています。私たちは、その稗エキスの製造過程で生じる搾りかすに、細胞老化作用をもつベツリン酸が多く含まれることを見つけました。そこで、ナツメの搾りかすにアンチエイジング作用があることを想定し、搾りかすを利用した食品の開発を開始しました。これまでに、マフィンの作製を試み、公開講座などの場を利用して試食会を実施しています。レシピにある小麦粉の量の10%をナツメ搾りかすパウダーに置き換えて作ったマフィンは、風味や味もよく、試食した方からよい評価が得られています。ナツメマフィンのレシピはこの研究成果が学術論文に掲載され次第、ホームページで公開する予定です。