

2014年11月11日

森永製菓独自素材“パセノール™”に関する研究成果
「パセノール™の優れた心血管保護効果に関して
山形大学が日本未病システム学会で発表」

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・新井徹）では、健康分野における機能性素材の開発を推進してまいりました。その中でパッションフルーツの種子中にアンチエイジング機能を有する“ピセアタンノール（Piceatannol）”※1が豊富に存在していることを発見し、森永製菓独自の健康素材「パセノール™（アルファベット表記：Passienol™）」を開発しました。

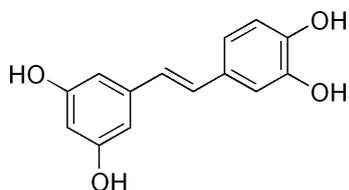
「パセノール™」の有効成分である“ピセアタンノール”は、アンチエイジング素材として注目されている“レスベラトロール(Resveratrol)”※2と非常によく似た構造であり、当社ではこれまでに血管弛緩作用やコラーゲン分解抑制・産生促進作用、メラニン合成抑制作用などを明らかにしています。

この度、11月1日～2日に大阪で開催された「第21回日本未病システム学会学術総会」において“パセノール™”に関する新しい研究成果を共同研究先である山形大学医学部石幡教授のグループが発表いたしました。

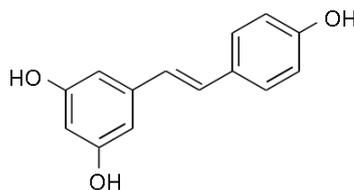
発表した内容は、ラットに4ヶ月間高脂肪食を摂取させると、心臓の機能や血小板凝集に悪い影響を及ぼしますが、高脂肪食とパセノール™を同時に摂取させるとそれらの悪影響を抑制することができたという画期的なものです。

これらの研究成果は、「パセノール™」を摂取することで、心血管保護効果につながる可能性を示していると考えられます。

当社では、独自素材「パセノール™」を利用したアンチエイジング製品の開発をさらに推進していきます。



※1 ピセアタンノールの構造式



※2 レスベラトロールの構造式

Passienol™のロゴ；

