



Passienol™

**森永製菓独自素材「パセノール™」に関する研究成果
「日本食品科学工学会第62回大会(8/27-29)」にて発表**

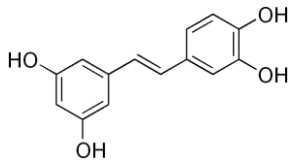
森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・新井徹）では、健康分野における機能性素材の開発を推進してまいりました。その中でパッションフルーツの種子中にアンチエイジング機能を有する“ピセアタンノール (Piceatannol)”^{※1}が豊富に存在していることを発見し、森永製菓独自の健康素材「パセノール™ (アルファベット表記：Passienol™)」を開発しました。

「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を有しています。当社ではこれまでに“ピセアタンノール”の体内吸収性や血管弛緩作用、長寿遺伝子 SIRT1 発現誘導作用などを明らかにしてきました。

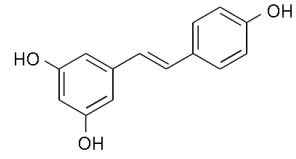
来る8月27日～29日には、京都大学にて開催される日本食品科学工学会第62回大会において、大学等との共同研究を含む「パセノール™」の有効成分“ピセアタンノール”の研究成果について6演題発表します。

当社では、独自素材「パセノール™」の可能性を広げるために大学等との共同研究を積極的に進めていきたいと考えています。今後も「パセノール™」の研究成果にご注目下さい。

日本食品科学工学会 第62回大会における発表予定		
日程	講演番号	演題
28日 午後	2Dp1	水溶液中におけるピセアタンノールの安定化方法の検討 森永製菓(株)
	2Dp2	α-サイクロデキストリン処理によるピセアタンノール経口吸収性改善作用 森永製菓(株)
	2Dp3	脂肪細胞とマクロファージの相互作用におけるピセアタンノールの抗炎症効果 京都大学・森永製菓(株)
	2Dp4	リポソーム製剤化技術によるピセアタンノールの安定化効果 三重大学/(株)リポソーム工学研究所・森永製菓(株)
29日 午後	3Cp15	酵素によるピセアタンノール誘導体の合成検討 森永製菓(株)
	3Cp16	酸化酵素を利用したレスベラトロールからのピセアタンノール生産 早稲田大学・森永製菓(株)



※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;

Passienol™



Passienol™のHPアドレス ; <http://www.morinaga.co.jp/company/healthcare/passion.html>