

2016年2月19日



Passienol™

森永製菓独自素材“パセノール™”に関する研究成果
有効成分ピセアタンノールの耐糖能促進作用について、
国際学術誌「Biochemical and Biophysical Research
Communications」に掲載

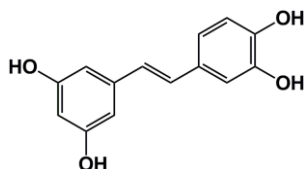
森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・新井徹）では、健康分野における機能性素材の開発を推進してまいりました。その中でパッションフルーツの種子中にアンチエイジング機能を有する“ピセアタンノール (Piceatannol)”※¹が豊富に存在していることを発見し、森永製菓独自の健康素材「パセノール™（アルファベット表記：Passienol™）」を2013年に開発しました。

「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体内吸収性に優れていることや心血管保護効果作用、皮膚老化抑制作用、SIRT1（長寿遺伝子）誘導作用、2型糖尿病モデル動物での血糖値降下作用などを明らかにしています。

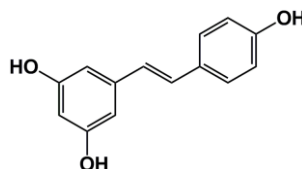
この度、パセノール™に関する新しい研究成果が、東京大学生産技術研究所 竹内昌治教授のグループとの共同研究により国際学術誌「Biochemical and Biophysical Research Communications」に掲載されました。

掲載内容は、健康なラットにおいて“ピセアタンノール”が血糖値の上昇抑制効果を持つことをストレス負荷の少ない実験方法を用いて初めて示したというものです。さらに、その効果にはインスリンの分泌が関わっていることを明らかにすることができました。“ピセアタンノール”を有効成分とする「パセノール™」を摂取することは、食後の血糖値変動を適切にコントロールすることに効果を発揮する可能性があると考えています。

当社では、今後も独自素材「パセノール™」の機能性を利用した製品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；

Passienol™



Passienol™の研究成果に関するHP ; <http://www.morinaga.co.jp/company/healthcare/passion.html>