

2016年10月18日



Passienol™

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™の血管、肝臓保護作用について、

国際学術誌「Food & Function」に掲載

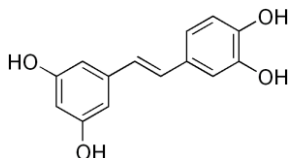
森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・新井徹）では、健康分野における機能性素材の開発を推進してまいりました。その中でパッションフルーツの種子中にアンチエイジング機能を有する“ピセアタンノール (Piceatannol)”※1が豊富に存在していることを発見し、森永製菓独自の健康素材「パセノール™（アルファベット表記：Passienol™）」を開発しました。

「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。

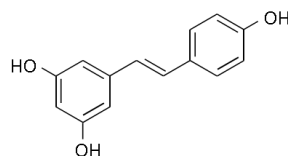
この度、パセノール™に関する新しい研究成果が、山形大学医学部 石幡明教授、片野由美名誉教授のグループとの共同研究により国際学術誌「Food & Function」に掲載されました。

ラットに高脂肪食を摂取させると、血管や肝臓に悪い影響がでます。一方で、ピセアタンノールを高含有したパセノール™を同時に摂取させることで、悪い影響が改善されるというもので、動脈硬化や肝炎などの予防の可能性が示されました。

赤ワイン(レスベラトロール等)が血管に良いように、パセノール™の血管保護作用が動物でも認められました。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まいります。今後も「パセノール™」の研究成果にご注目下さい。



※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™

