

コラーゲンペプチドにより食後の血糖値の上昇が おだやかになる可能性が示されました 「第71回日本栄養・食糧学会大会」にて発表しました

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・新井徹）は、健康分野における機能性素材の研究を推進しております。この度、コラーゲンに関する研究成果として、コラーゲンペプチドにより食後の血糖値の上昇がおだやかになる可能性が示されました。（5月19日～21日に開催された第71回日本栄養・食糧学会大会にて「マウスの耐糖能試験におけるコラーゲンペプチドの血糖値上昇抑制作用」という演題で発表致しました。）

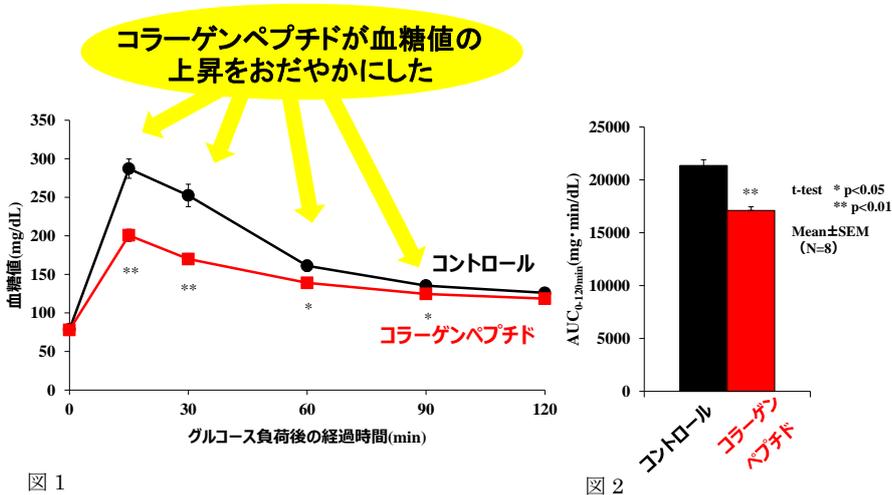
■ 本研究について

グルコース（ぶどう糖）を摂取する前にコラーゲンペプチド（豚由来、分画分子量 2000 以上）を摂取したとき、コラーゲンペプチドが血糖値の上昇に与える影響を動物実験で検証しました。その結果、コラーゲンペプチドは、消化管内でグルコースの吸収を遅延させることで、血糖値の上昇をおだやかにすることが示されました。

【動物実験概要】

C57/BL マウスにコラーゲンペプチドまたはコントロールとして水を経口摂取させた15分後にグルコースを摂取させ、血糖値の推移を経時的に測定しました。

その結果、コラーゲンペプチドを摂取した群は、グルコース摂取後15分から90分までコントロールより低い値を示しました（図1）。



加えて、血中のグルコース総量の指標となる曲線下面積（AUC）も、コラーゲンペプチドにより有意に低下していました（図2）。これらの結果からコラーゲンペプチドのグルコース負荷前の摂取が、血糖値の低下に寄与する可能性が示されました。

同様の実験でグルコース摂取後15分における胃内のグルコース残存量を測定した結果、コラーゲンペプチドを摂取した群ではグルコースの残存量が多く、グルコースの胃からの排出が遅れていることが明らかとなりました。これらの結果は、コラーゲンペプチドが消化管内で糖の吸収を遅延させることで血糖値の上昇をおだやかにすることを示していました。

森永製菓では、これまでもコラーゲンの機能性研究を進めており、2014年には「コラーゲンペプチド経口摂取による皮膚組織への作用」について発表しております。

今後も森永製菓のコラーゲンに関する機能性研究の成果にご注目下さい。