



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2024年5月9日

～森永製菓の研究成果～

森永製菓の独自素材“パセノール™”で、 ヒトにおいてサーチュイン遺伝子（長寿遺伝子）の発現の増加を世界で初めて確認

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、機能性関与成分として「ピセアタンノール」を含有する森永製菓独自の機能性表示対応食品素材“パセノール™”（※1）の摂取群にて、基礎疾患の疑いのない成人男女においてサーチュイン遺伝子（長寿遺伝子）発現が増加する事を確認しました。サーチュインとは20世紀末に発見された「長寿遺伝子」「抗老化遺伝子」と呼ばれる、アンチエイジングや寿命延伸に重要な遺伝子の事です。

※1“パセノール™”とは、パッションフルーツ由来のポリフェノール成分「ピセアタンノール」を、森永製菓の特許技術（特許：5347018号）で抽出して完成させたものです。

本研究では20～60代の成人男女（BMI20～45、基礎疾患の疑いのない方）を対象に、1日当りピセアタンノール100mgを含む飲料を2週間摂取させ、血中のサーチュイン遺伝子発現量の変化を対照飲料（プラセボ）摂取の場合と比較しました。その結果、解析対象者全員（281名）での解析ではプラセボ摂取群と比較して、ピセアタンノール摂取群にて摂取1週間後でサーチュイン遺伝子発現が有意に増加することが分かりました。また、BMIが30以上の参加者でも摂取1週間、60代の参加者においては摂取1、2週間後でピセアタンノール摂取群にてサーチュイン遺伝子発現の有意な増加がみられました。男女別での解析では、BMIが30以上の男性、女性全体、およびBMIが20以上25未満の女性にて、摂取1週間後でピセアタンノール摂取群にてサーチュイン遺伝子発現の有意な増加がみられました。さらに、閉経後女性においては摂取1、2週間後でピセアタンノール摂取群にて有意な増加がみられました。

これまで当社では細胞実験において、ピセアタンノールが血球系株化細胞でサーチュイン遺伝子発現を増加させる機能は報告してきましたが、ヒトについての報告は初めてとなります。本内容は、国際科学誌に掲載されました（*Life* 14, 589（2024））。

また、当社では2030年に向けたビジョンとして、心・体・環境の健康を、顧客・従業員・社会へ提供し続ける「ウェルネスカンパニーへ生まれ変わる」ことを掲げています。今後も当社では、“パセノール™”の機能性研究や応用研究を推進し、あらゆる世代のウェルネスライフをサポートしてまいります。

◆森永製菓の“パセノール™”研究の歴史

2006年より健康機能素材開発をテーマに、植物の持つアンチエイジング機能を題材に研究を開始しました。研究員が幼少期を過ごしたオーストラリアで身近な素材だった「パッションフルーツ」に注目し、パッションフルーツの種子にポリフェノールの一種「ピセアタンノール」が多く含まれていることを発見（※2）。2012年には種子から工業的に成分を抽出し食品原料として製造することに成功し、翌年“パセノール™”と命名しました。2016年より食品原料供給を開始しております。

※2 *J. Agric. Food Chem.* 58, 11112 (2010)