



抗糖化食品の開発

栗渋皮抽出物による抗糖化機能

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品製造・加工

産業分類 E-09：食品製造業

内容	概要	生体内の糖化反応は、老化や様々な病態との関連が知られています。栗渋皮抽出物は、この糖化反応を抑制することを <i>in vitro</i> および <i>in vivo</i> 試験で見出しました。
	従来技術・競合技術との比較 (優位性)	天然物由来の抗糖化成分の研究は盛んに行われていますが高価です。栗渋皮は栗菓子等の加工の際に、大量に廃棄されるため、比較的lowコストで抽出物を得ることができます。
	本技術の有用性	<i>in vitro</i> の試験では、糖化反応の 50%阻害濃度が、既存医薬品のアミノグアニジンの約 1/500 でした。また、II 型糖尿病モデルラットを用いた動物試験においても、生体内での糖化反応が抑制される傾向が認められたので、人における生理機能も期待できます。
関連情報 (図・表・写真等)	<p>II 型糖尿病ラットにおける抗糖化効果</p> <p>NO：正常ラット＋通常餌 DO：糖尿ラット＋通常餌 D1：糖尿ラット＋1%抽出物混合餌</p>	
適用可能製品	食品全般	
技術シース保有者	氏名 所属・役職	水谷 智洋 長野県工業技術総合センター（食品技術部門） 加工食品部 研究員
技術シース照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	技術連携部門 026-268-0602 / 026-291-6243 gijuren@pref.nagano.lg.jp

■知的財産 特開 2012-171909

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2017 年 10 月 30 日