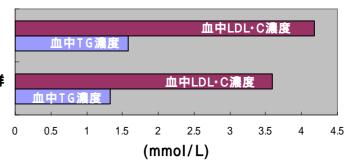
コレステロールを下げる調味料

かつお節を酵素分解すると、血中コレステロール(LDL・C)を下げるペプチドが生成されました。

かつお節酵素分解物の血中脂質濃度低下作用

通常のえさを与えたラット群

かつお節酵素分解物を与えたラット群



腸管循環を阻害し、血中コレステロール濃度を低下させると推測されます。

食事由来のコレステロール

肝臓中のコレステロール

肝臓で合成されるコレステロール

肝臓

悪玉コレステロール

・ 勝管循環

・ 小 腸

・ 体 内

体外へ排泄

・ かつお節酵素分解物

健康調味料としての商品化を検討中

この研究は、産学官連携共同研究開発事業で実施したものです。 (共同研究先) マルトモ㈱/愛媛大学

- かつお節由来生理活性タンパク、ペプチド利用食品の開発 -担当者:愛媛県工業技術センター 主任研究員 平岡 芳信