



たいまつ食品株式会社(代表取締役社長 樋口 元剛)では” (ガンマ)-アミノ酪酸(GABA)高含有米胚芽発酵濃縮液の血圧上昇抑制効果に関する研究”を日本薬学会第125回年会(日時:2005年3月29~31日、場所:東京ビッグサイト)にて発表致しました。

弊社は餅の製造を主体とする食品メーカーであり、地元村松町で入手出来る良質な米胚芽を利用して、“米胚芽に内在するグルタミン酸脱炭酸酵素を利用した高濃度GABA含有米胚芽発酵濃縮液の製造方法”を確立し、販売を行なって参りました。

市場ではGABAを強化した食品が多数販売されておりますが、これらの多くは微生物(乳酸菌)を利用して製造されているGABAであります。

一方、弊社のGABAは米胚芽を利用して製造している為、米胚芽自身が持っている機能性成分との相乗効果によって、より効率的な効果が期待できるのではないかと考えました。

そこで、“GABA含有米胚芽発酵濃縮液の血圧上昇抑制効果”について、新潟薬科大学応用生命科学部(佐藤眞治助教授)と共同研究を実施致しました。

実験動物には加齢と共に血圧が上昇する自然発症高血圧ラットを用い、米胚芽発酵濃縮液摂取群、GABA水溶液摂取群、通常水摂取群に分け、経時的に血圧を測定しました。

その結果、GABA水溶液摂取群の血圧上昇が通常水摂取群の血圧に比べ有意的に抑制されること、更に米胚芽発酵濃縮液摂取群の血圧上昇抑制効果がGABA水溶液摂取群の抑制効果よりも強く作用していることが明らかになりました。

米胚芽には、食物繊維やフィチン酸・イノシトールなど、様々な有効成分が含まれていることが分かっており、このような機能性成分とGABAが相乗的に作用した為にこのような結果が得られたのではないかと考えられました。

今後、米胚芽発酵濃縮液の機能性を明らかにすることを目的として、研究を継続していく予定です。

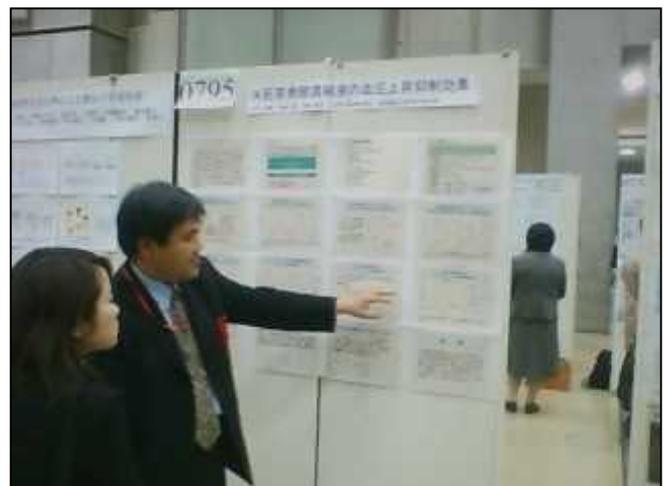
また、今回の研究発表を活かし、米胚芽発酵濃縮液を新潟発信の製品として全国へ展開して行きたいと考えております。

<お問い合わせ先>

たいまつ食品株式会社
TEL:0250-58-6135(代)

発表の資料を4枚添付致します。

<会場の雰囲気>



以上