

令和6年度豆類振興事業（調査研究助成費）の成果概要

② 課 題：うつ病に対するあずき由来ポリフェノールの作用分析

代表者：名寄市立大学 教授 山本達朗

目 的

新煮熟法により得られた高あずきポリフェノール含有煮あずき粉末をうつモデルマウスに摂食させることで、うつ病の発症要因である体内の酸化ストレスの軽減に対するあずきポリフェノールの作用を分析し、あずきの有効性を証明すると同時にうつ病に対する新しい食事療法を提起することめざす。

成 果

①炎症性サイトカイン分泌に影響しない

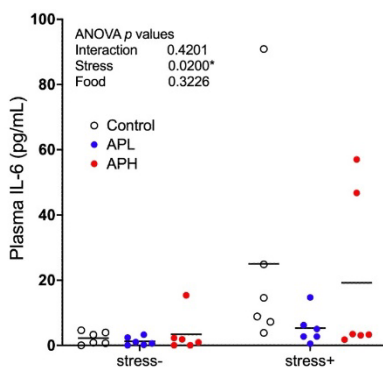
・ストレス負荷群において、炎症性サイトカインの1つであるIL-6の増加が観察されたが、あずきポリフェノール食を摂取したことによる抑制等の影響は観察されなかった。

②高あずきポリフェノール食は、ストレスの有無により盲腸内容物中の酪酸濃度を増減させる要因となる

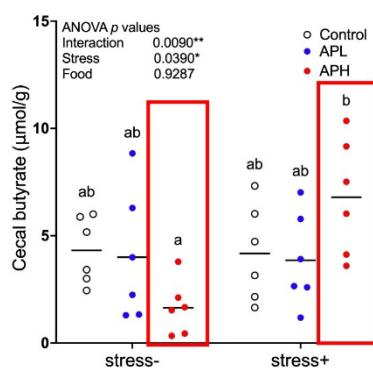
・高あずきポリフェノール食摂取時は、非ストレス負荷群において、大腸内で生成される酪酸濃度が減少するが、ストレス負荷群では酪酸濃度が増加した。。

③高あずきポリフェノール食は、ストレスの有無による社会的相互作用比率の増減に関与する。

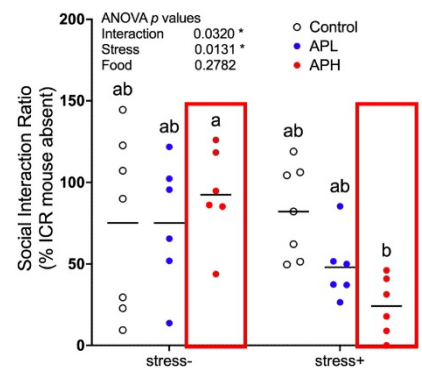
・高あずきポリフェノール食摂取は、非ストレス負荷群とストレス負荷群の間に社会的相互作用比率の有意な差を示した。高あずきポリフェノール食摂取は環境要因により、社会的相互作用比率に影響することが示された。



血漿中IL-6濃度



盲腸酪酸濃度



社会的相互作用比率