

⑤課題:あずきに含まれる抗肥満因子の同定

代表者:国立大学法人神戸大学大学院農学研究科 准教授 本田和久

目的

我が国におけるあずき産業の振興に資するための一環として、あずきに含まれる抗肥満因子の同定を行い、あずきの抗肥満作用機構を明らかにする。

成果

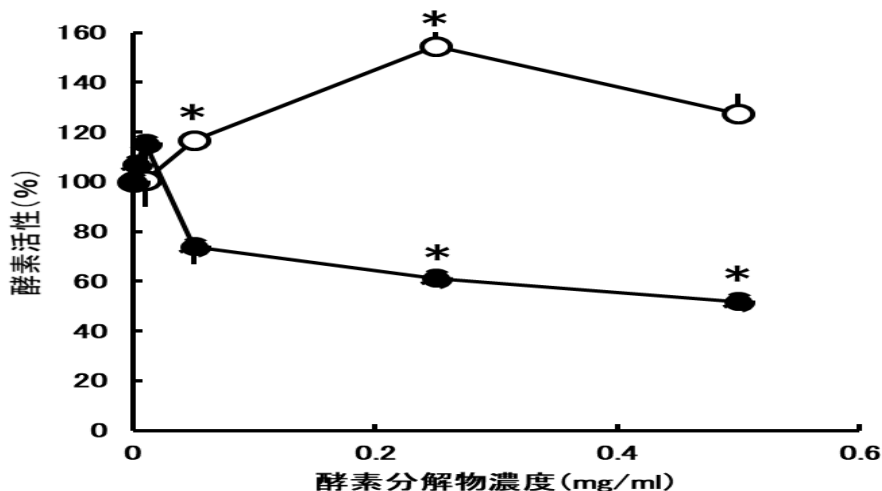
①抗肥満作用を示すあずき分画画分の特定とその抗肥満作用機構の解明

- ・高脂肪食肥満マウスに、あずきエキスや小豆たんぱく分解物を給与したところ、腹部脂肪重量割合が低下した。

②あずきに含まれる抗肥満因子の同定

- ・あずきに含まれる抗肥満因子は小豆たんぱく分解物(あずき7Sグロブリン)とあずきエキスの両画分に存在することが示唆された。
- ・一方、あずき7Sグロブリン分解物は、LPL活性阻害効果(脂肪吸収阻害を起こすもの)を示した。
- ・このことから、あずき7Sグロブリン分解物は糖の吸収を促進する一方で、脂肪の吸収を抑制することによって腹部脂肪蓄積を抑制する可能性が示された。

LPL(リポプロテインリパーゼ)活性に及ぼす酵素分解物の影響



○はカゼイン、●はあずき7Sグロブリンの分解物の平均値±標準誤差を示す。*は0 mg/mlに対して危険率5%未満で有意差があることを示す。