

令和3年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

⑦課題: 餡粒子へのポリフェノール吸着および餡粒子の抗ウイルス活性に関する調査研究

代表者: 株式会社 虎屋 生産支援部 研究室 研究主任 青山 泰

目的

小豆の種皮由来PP(ポリフェノール)と餡粒子の吸着機構および生餡(無糖のこし餡)の抗ウイルス活性を指標とした生理機能(基礎免疫反応の亢進)の調査を行い、健康維持・増進作用を検証し、我が国小豆の振興に資することを目的とする。

成果

① 餡粒子に吸着するポリフェノール成分の分析

・煮熟により種皮由来の低～高重合度PPが、餡粒子に吸着することが明らかとなった。

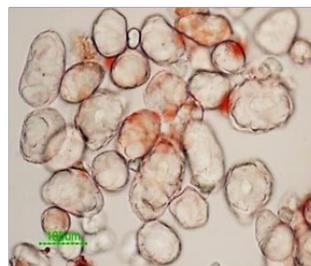
② 餡粒子へのポリフェノールの吸着が生理機能に与える影響の調査

・種皮由来PPが餡粒子に吸着し、生餡の抗酸化活性および抗ウイルス活性をもたらす可能性が示唆された。

PP染色した餡粒子の観察

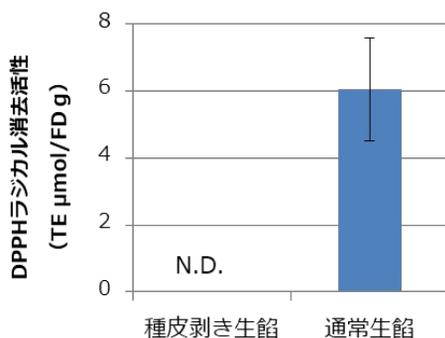


種皮剥き生餡

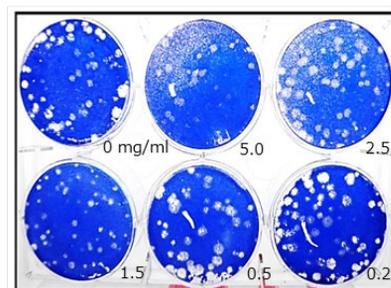


通常生餡

両生餡の抗酸化活性



通常生餡の抗ウイルス活性 (東京農工大)



通常生餡