

ステビア発酵液の抗酸化成分の解明とステビア発酵液を利用した抗酸化機能性食品の開発

企業 / (株)ジェービービー

研究者 / 佐藤 実 (東北大学農学部助教授)

ヒトの老化やがんなどの疾病に活性酸素が関わっていることが明らかになっている。活性酸素は酸素分子でも極めて反応性の高い分子種で、細胞内で蛋白質、脂質、糖質、DNAなどの核酸など重要な生体成分と結びつき、その働きを消失、低下させ、その結果様々な疾病や老化をもたらすとされる。(株)ジェービービーは東北大学農学部・佐藤実助教授らと共同で、パラグアイ原産のキク科植物、ステビアの熱水抽出物発酵液にお茶カテキンなどより強力な抗酸化物質が含まれることを明らかにした。これらの実験に基づいて、(1)ステビア発酵液の抗酸化物質の固定と抗酸化機構の解明ならびに(2)ステビア抗酸化物質を利用した抗酸化機能性食品の開発を計画している。

抗酸化成分を抽出し、分離した結果、4種類の抗酸化物質の単離同定に成功した。現在、残っている有効成分の単離同定と精製を進めている。ステビア発酵液を飼料に混入させ投与した豚、ニジマスの肉は、酸化しにくく肉質が著しく向上する事を確認した。米、蔬菜においても酸化しにくく、味、食味が向上することを確認した。