



2009年4月23日

マルハニチロの研究

「サケから抽出したサーモンペプチドの血圧降下作用に関する論文」が
日本水産学会 平成20年度論文賞受賞を受賞しました

株式会社マルハニチロホールディングス（本社：東京都千代田区、社長：五十嵐勇二）中央研究所の研究グループは、2008年度投稿した論文「サケ肉由来の ACE 阻害活性ペプチドの構造決定及びその降圧効果」において、（社）日本水産学会より平成20年度論文賞を受賞致しました。同論文は共同研究を行っている早稲田大学理工学術院教授 竜田邦明氏（平成21年日本学士院賞受賞者）との共著です。同賞は（社）日本水産学会が、毎年 Fisheries Science 誌（英文誌）と日本水産学会誌（和文誌）に掲載された原著論文（総説と短報を除く）の中から特に優れたものに授与する賞で、今年度は Fisheries Science 誌 153 報、日本水産学会誌 59 報の中から 8 報が選ばれました。

中央研究所では水産資源の有効活用をテーマに鋭意研究を重ね、商品化につなげています。今回は、サケ加工時の未利用肉から血圧降下作用を示す『サーモンペプチド』を開発しました。『サーモンペプチド』は食経験豊富なサケ肉の酵素分解物であり、安全性が高いことはもちろん、効果面でも医師が一目置く作用を示します。今回受賞した論文は初期の研究成果をまとめた、サーモンペプチド開発におけるいわば「核」とも言える内容です。

<受賞した論文の内容>

サーモンペプチドが血圧降下作用を示すことの検証結果

サーモンペプチド中の血圧降下作用を示すペプチド(活性ペプチド)の探索と構造決定

活性ペプチドの消化酵素に対する安定性検証データ（当社独自の評価系を確立）

※ 消化酵素に安定＝血圧降下作用が効果的に現れると推察されます。

現在、さらなる検討を経て^{参考論文 1,2)}、『サーモンペプチド』を配合した特定保健用食品を厚生労働省に申請中です。順調に進めば今年度中に株式会社マルハニチロ食品より商品展開が見込まれています。

技術力に裏づけされたマルハニチログループの商品にご期待下さい。



主に原料となるシロサケと『サーモンペプチド』



受賞論文：Fisheries Science, 74(4), 911-920 (2008)

タイトル：「Identification of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides derived from salmon muscle and their antihypertensive effect」

(サケ肉由来アンジオテンシン I 変換酵素阻害ペプチドの構造決定及びその降圧効果)

著者：江成宏之*、高橋義宣*、河原崎正貴*、多田元比古*、竜田邦明 (*マルハニチロホールディングス社員)

参考論文

1) 江成宏之、高橋義宣、河原崎正貴、竜田邦明、竹野隆太、梶本修身；ランダム化二重盲検試験によるサーモンペプチド配合飲料長期摂取時の血圧降下作用及び安全性の検討、薬理と治療, 35(12), 1261-1277 (2007)

2) 江成宏之、高橋義宣、河原崎正貴、竜田邦明、竹野隆太、梶本修身；「サーモンペプチド配合飲料」の正常高値および軽症高血圧者に対する血圧降下作用の用量相関性確認試験、薬理と治療, 37(2), 133-143 (2009)

以 上

報道各位からのお問い合わせ先
株式会社マルハニチロホールディングス
広報 IR 部
Tel 03-3216-0821 Fax 03-3216-0342
