

バイオサイエンス学科 学会発表

【発表者について】アンダーラインは本学教員、研究員および技術職員、○は発表者、※は大学院生、卒研生または卒業生

学会名	チョコレートの健康効果研究成果発表会 (東京国際フォーラム, 2015. 12. 4)
演題名	チョコレートの新規機能性
発表者	○ <u>古賀仁一郎</u> (生体分子化学研究室)
内容	<p>チョコレートの主原料であるカカオ豆には、ポリフェノールが豊富に含まれており、動脈硬化のリスク低減作用、血圧低下作用などが確認されているが、ポリフェノール以外のカカオ豆成分の健康効果については、ほとんど知見がないのが現状である。そこで、カカオ豆からのカカオタンパク質の抽出方法を確立し、その性質を調べた結果、消化酵素に分解されにくい難消化性タンパク質であることが分かった。この結果より、カカオタンパク質は小腸では消化吸収されず大腸に届き、便の基材となってかさを増したり、腸内細菌の工サとなって腸内フローラを変化させたりすることで、便通を改善することが推定された。</p> <p>そこで、カカオタンパク質がこの推定通りに便通を改善するかを確かめるために、まず動物試験で便通改善作用を調べた。カカオタンパク質を摂取させたマウスは、摂取させなかったマウスに比べ、1日の糞便量が有意に多いことが分かり、カカオタンパク質による便通改善効果が確認された。次に、ヒトにおける高カカオチョコレート摂取による便通改善効果を調べた結果、カカオタンパク質が多量に含まれている高カカオチョコレートを摂取したグループでは、摂取前に比べて排便回数、排便量、便の色が有意に改善された。この結果は、ヒトにおいても高カカオチョコレート摂取により便通が改善され、カカオタンパク質が作用している可能性を示唆された。</p>