

鮭白子はポリアミンのリソースとして有望であることを「日本食品化学学会」で発表します

株式会社ウエノフードテクノ（東京都千代田区、代表取締役社長：勝山良彦）は、鮭白子のポリアミンの新たなリソースとしての可能性を「日本食品化学学会 第28回総会・学術大会」で発表します。

ポリアミンとは第一級アミノ基が2つ以上結合した直鎖脂肪族炭化水素の総称です。あらゆる生体内に含まれており、タンパク質・核酸合成を促進する細胞増殖因子として機能しています。

加齢とともにポリアミン合成能は低下するため、食事から摂取することの重要性も指摘されています。ポリアミン摂取をサポートするサプリメントも販売され、抗シワ、精巣障害回復促進効果といった美や健康をサポートする素材としても注目されています。

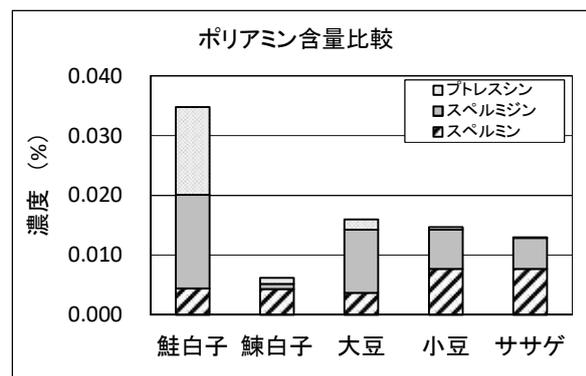
弊社では鮭や鯨の白子からしらこたん白抽出物（プロタミン）を製造していますが、今回、白子のポリアミンのリソースとしての可能性を検討しました。

結果として、鮭白子には0.0348%のポリアミンが含まれており、高い活性が期待されるスペルミンとスペルミジンの合計濃度が0.020%を超えることを確認しました。いずれもポリアミンが多く含まれていることが知られている大豆、小豆、ササゲより高くなっています（下右図）。また今回調製した鮭白子ポリアミン組成物（ポリアミン濃度0.29%）のAGEs生成抑制効果を評価し、市販の抗AGEsを訴求する植物エキスより高いことを確認しています。

検討の詳細は、5月19日、20日に東京ビッグサイトで開催される「日本食品化学学会 第28回総会・学術大会」で発表します。



白子
(上：鮭、下：鯨)



- 【発表学会】 日本食品化学学会 第28回総会・学術大会
 【演題】 鮭白子に含まれるポリアミンの検討
 【発表日】 5月20日 ポスター発表