

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 | 日本食品機械研究会主催セミナー （於機械振興会館, 2017. 8. 30） |
| 演題名 | 高カカオチョコレート摂取による便通改善効果 |
| 発表者 | ○古賀仁一郎 （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>そこでヒトにおいて、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摂取による便通改善効果を調べた結果、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、フィーカリバクテリウムという菌が有意に増えていることが確認された。フィーカリバクテリウムは長寿の人に多く存在し、酪酸（短鎖脂肪酸）を生産することによって便通改善作用、大腸がんの生育抑制、炎症性腸疾患（IBD）の抑制など種々の健康効果があることが知られていることから、高カカオチョコレート摂取は便通を改善するばかりでなく、大腸がん、炎症性腸疾患などのリスクを下げる可能性が示唆された。</p> |