

## 2012年度日本農芸化学会大会トピックス賞受賞 蒸し大豆の抗炎症機能性を共同研究により発見

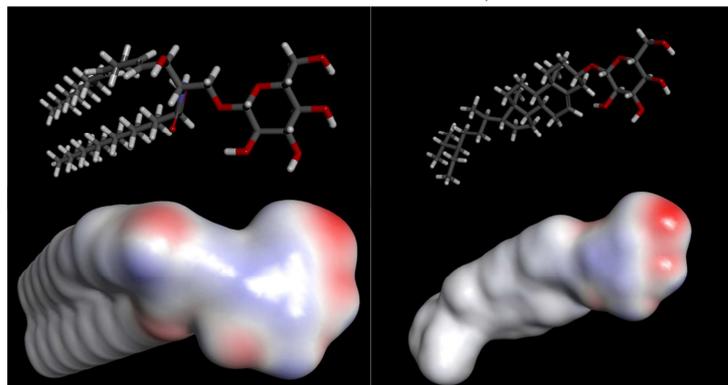
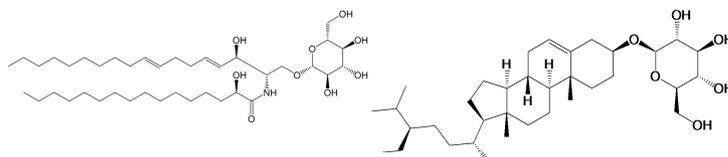
煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（本社：神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、弊社商品である蒸し豆に関して健康機能性の研究を進めております。蒸し豆は、水煮豆と違い、蒸す手法を用いて製造していることから、水煮豆に比べて豆の栄養成分が多く残っていることが特長の一つです。この度、神戸学院大学の水品善之准教授との共同研究で、蒸し大豆が『抗炎症機能性』成分を持つことを明らかにしました。また、抗炎症機能性成分を二つ特定したところ、これらの成分は、水煮大豆には含まれていないことが分かり、蒸し大豆に特有の抗炎症機能性の成分であることが明らかとなりました。※この研究成果は、日本農芸化学会 2012 年度大会にて発表し、トピックス賞に選ばれました。

活性成分 2 物質の単離・精製  
NMR, MS による化学構造の決定



やわらか蒸し大豆

内容量：120g 希望小売価格：税込138円  
サイズ：190×130×20 賞味期間：60日  
JAN コード：4901148074914



### 【今回発見した蒸し大豆特有の成分】

今回発見した蒸し大豆特有の成分は、上図右側の二成分。マウスへの塗布試験から、これらの成分が抗炎症活性を持つことを確認することができました。

これらの活性成分は水煮大豆には含まれておらず、その煮汁中にあり、水煮大豆では水煮加工工程で煮汁へ溶出していることが分かりました。

### 【日本農芸化学会大会】

- ・国内の食品、バイオなどの研究者が一挙に集まり、研究成果を発表する規模の大きな発表の場の一つ。2012年は3月22日～26日に京都にて開催。
- ・「トピックス賞」とは大会実行委員会及び本大会広報委員会が、全演題約2400題の中から30題を選定。

### 【神戸学院大学 水品 善之准教授】

神戸学院大学の准教授。栄養素・食品添加物・食品素材・天然素材など食品に関する研究を実施し、産学連携による研究も積極的に推進。天然材料から抗炎症活性を有する塗布薬・化粧品・医薬品の開発研究や新規の健康機能性食品の開発研究を進められています。