



アントシアニンのサイエンス UPDATE—国内外の研究動向—

中部大学応用生物学部 津田 孝範

「アントシアニン」の近況

アントシアニンの健康機能に関わる研究は、抗酸化作用から始まっているが、これまでに種々の健康機能が報告されている。特にこの10年ほどの間でアントシアニンの健康機能、特に肥満・糖尿病に対する予防・抑制作用をはじめ心血管疾患やがんの予防、視覚機能や脳機能の改善について、分子レベルでの作用メカニズム解明に関わる研究が大きく進展している。

この9月に7th International Workshop on Anthocyanins (7thIWA)がポルトガルで行われ、10月にはワイルドブルーベリーに関するシンポジウムがカナダ大使館にて開催された。またアントシアニンのみに特化した学会ではないが、先週まで台湾で6th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals & Functional Foods (ISNFF2013)が開催された。演者はいずれの会にも参加し講演を行ったので、これらについての報告と併せてアントシアニンの研究動向を述べる。

研究素材事例：黒大豆種皮成分のアントシアニンとプロシアニジン—機能と作用機序—

黒大豆は黄大豆と比較して栄養成分は殆ど変わらないが、その種皮成分は異なり、黒大豆種皮には豊富なポリフェノールを含む。代表的なのはアントシアニンであるシアニジン 3-グルコシドである。さらに黒大豆種皮には、アントシアニン以外のポリフェノールとしてプロシアニジンを含むと予測されていたが、その分離分析が困難であったため不明であった。最近この解明が進み、素材として活用できるようになったので、機能開発の点からの研究開発が期待されている。本講演の後半では、黒大豆種皮成分のAMPキナーゼを介した糖尿病予防・抑制作用、共存成分の組み合わせによる機能発現の可能性に関する研究を紹介する。

これらの内容をご活用いただき、アントシアニン研究に関する多種多様な分野の研究者、団体等の連携が強化され、関連産業界に貢献できれば幸いである。