

P-A-7

大豆蛋白低分子化のメリット - I : 全身状態への影響

Advantage of Soybean Peptide by Degradation-I:Effect on Whole Physiological Status

山口 宣夫¹⁾、内川 久美子¹⁾、竹井 孝文¹⁾、大山 文徳¹⁾、
Dilishat Yimit²⁾、Nurmuhammat. Amat²⁾、Parida Hoxur²⁾

1) 財) 石川天然薬効物質研究センター、2) 新疆医科大学

The soybean has long been an important protein source from ancient period. Therefore, soy protein has been widely investigated for its variety of function. However, little is known about the physiological advantages derived from the rapid absorption by peptide. This paper discusses recent studies on a nutraceutical effects of soy peptide, including their whole physiological status.

【目的】

東アジアにおける大豆製品の利用は歴史的に培われた食文化そのものであり、安全性や医食同源的な認知は既に歴史的な経過を踏まえている。しかしながら、低分子化による作用機作の解明は緒に就いたばかりである。今回、大豆蛋白を低分子化することにより、易消化/吸収がみられるのみならず、生体に多角的な生理作用がもたらされることが判明したので報告する。

【方法】

説明と同意を得たボランティア (21~29 歳、男女) は 17 名であった。乾燥大豆ペプチド(不二製油製ハイニュート、8 gr)を毎日 1 回、1 ヶ月間経口摂取した。また、摂取後に於いても、体重等、可能な項目を観察した。

【結果】

サンプル摂取期間中、便排泄が定期的となり、その結果、17 名中 16 名の体重が 5 %前後減少した。また、睡眠の質感が向上した。血球検査、生化学検査により赤血球、ヘモグロビン、血小板、白血球の平均値が優位に増加した。しかし、個別別変化として、群内に於いて低値の個体の増加幅が大きく、高値個体は変化が少なく、調整的变化が見られた。脂質検査の数値から、トリグリセリド、HDL の平均値は上昇したが、LDL は逆に減少した。

【結論】

大豆ペプチドの摂取により、健常若年層の生理的パラメーターを最適に微調整しながら、体重の減少が認められた。