

## 論文番号 10

担当

国税庁 醸造研究所

題名(原題/訳)

ワインの機能性研究最新動向

執筆者

佐藤充克

掲載誌(番号又は発行年月日)

食品と開発 32(8) 16-19,1997

キーワード

ワイン、適量飲酒、LDL、動脈硬化、活性酸素、レスベラトロール

要旨

ワインの機能性を含むワインに関する研究報告等について解説した。

### 1) 適量飲酒の効果

適量飲酒が死亡率や心臓病のリスクを低減していること(疫学データ)。アルコールの適量摂取が血小板凝集の抑制、LDLの低下、HDLの増加の効果を引き起こす。

### 2) フレンチパラドックスと赤ワインのLDLに対する抗酸化作用

フランスでは動物性脂肪の摂取量が多いにもかかわらず、虚血性心疾患による死亡率が低いというフレンチパラドックスについて、またワインのポリフェノールがLDLの酸化抑制作用、血小板凝集抑制作用等の機能性を有していること、赤ワイン投与後のヒト血液中抗酸化能の上昇について紹介した。

### 3) 活性酸素消去能

輸入ワインを含め43点のワインのポリフェノール含量、亜硫酸量、活性ラジカル消去能(SOSA)を調べたところ、亜硫酸とSOSAでは相関はないこと、ポリフェノール含量とSOSAでは強い相関がみられたこと、アントシアニン・ポリマーの活性がSOSAを代表していることを紹介した。

### 4) レスベラトロール

レスベラトロールは発癌抑制作用があるが、その有効量は通常の赤ワイン飲酒で摂取できるレスベラトロールを越えていることを紹介した。

なお、疫学報告において赤ワインを毎日3-4杯飲んでいる老人の痴呆症及びアルツハイマー症が飲まない人の約25%であることなど有効性に関する疫学報告も紹介している。