

研究・調査報告書

報告書番号	担当
296	独立行政法人酒類総合研究所
題名（原題／訳）	
醸造食品の機能性	
執筆者	
後藤邦康、大浦新、大森俊郎、近藤恵二、佐藤充克、片岡茂博、江崎秀男	
掲載誌（番号又は発行年月日）	
生物工学会誌、81（12）、513-533、2003	
キーワード	
ワイン、ビール、清酒、焼酎、味噌、醤油、生理活性物質	
要 旨	
<p>醸造食品は発酵により、食品に特有の風味を付与するだけではなく、発酵に関与する微生物により体にとって様々な有効成分が含まれることが近年明らかになっている。本稿では食品の機能性の視点から、清酒、焼酎、ビール、ワイン、醤油、味噌などについての概要が述べられている。</p> <p>清酒中には近年、健忘症誘発に関与するプロリルエンドペプチダーゼを阻害するペプチド、アレルギーなどに関与するリポシゲナーゼ阻害物質、また酒粕由来の物質としてはアンジオテンシン変換酵素(ACE)阻害物質などが含まれている。また焼酎には血栓溶解効果、焼酎粕にはガン増殖抑制効果、麦焼酎粕による肝障害抑制効果があることが報告されている。ビールの健康機能性としてホップ由来のフラボノイドの一種キサントフモールの発ガン予防効果、ビールの適量摂取による動脈硬化の予防、さらにホップ由来成分による女性の骨密度低下予防効果、またホップ由来成分による核内転写因子 PPARα, γなどを活性化し高血糖と脂質代謝異常が改善することが示されている。ワインについては赤ワインのポリフェノールが血小板凝集抑制作用を有しており動脈硬化予防効果や活性酸素除去作用、また疫学的にもアルツハイマー予防効果があることが報告されている。各種の醸造食品に関して、醤油には胃液分泌作用や発ガン抑制効果、殺菌作用があること、味噌には原料大豆に由来するイソフラボンがアグリコンに変換されることにより抗酸化活性があることが報告されている。</p> <p>以上のように、特集では醸造食品が様々な生理的有用成分を含むことの概要について説明しており、醸造食品を健康面からも再認識することができる。</p>	