

## 研究・調査報告書

報告書番号	担当
490	独立行政法人酒類総合研究所
題名（原題／訳）	
Alteration of physiological activity of whiskey following maturation. ウイスキーの熟成に伴う生理活性の変化	
執筆者	
好田裕史、S.J.フセイン、青島均	
掲載誌（番号又は発行年月日）	
アルコールと医学生物学、Vol.27, Page.142-147 (2007)	
キーワード	
ウイスキー、熟成、GABAA 受容体	
要 旨	
<p>樽によるウイスキーの熟成過程では樽材中の成分がウイスキーに溶出して独特の香味が形成される。熟成によるウイスキーの生理活性の変化については報告がないため、筆者らはウイスキーの GABAA 受容体応答昂進作用の熟成に伴う変化を調べた。8.5 年ものと 30 年ものウイスキーでは 30 年ものの方が GABAA 受容体応答昂進作用が強く、熟成年数と GABAA 受容体応答昂進作用の間には正の相関が見られた。ウイスキーの熟成によってポリフェノールが形成されるため、熟成に伴う抗酸化作用の変化についても検討を行ったところ、DPPH ラジカル消去活性が熟成年数が長くなるに連れて強くなることがわかり、熟成年数と DPPH ラジカル消去活性の間には正の相関が見られた。以上より、ウイスキーの熟成は香味の改善だけでなく、鎮静作用や抗ストレス作用の増強を行い、抗酸化作用を高めエタノールの生体に対するダメージの軽減に寄与すると考えられた。</p>	