

## 研究・調査報告書

報告書番号	担当
602	独立行政法人酒類総合研究所
題名 (原題/訳)	
White Wine Phenolics Are Absorbed and Extensively Metabolized in Humans ヒトにおいて、白ワインのフェノール類は吸収され広範に代謝される	
執筆者	
NARDINI Mirella, FORTE Monica, VIOLA Roberto, SCACCINI Cristina, VRHOVSEK Urska, MATTIVI Fulvio	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
J Agric Food Chem、Vol.57 No.7 Page.2711-2718 (2009.04.08)	
キーワード	
酸化ストレス、白ワイン、フェノール、ヒト	
要旨	
<p>酸化ストレスはアテローム性動脈硬化、糖尿病、神経変性疾患、加齢、ガンなどの病因に関わっている。食物性抗酸化物は酸化ストレスに関係した疾患から生体を保護することができる。飲料で言うと、コーヒー、ワイン、果物ジュース、ビール、紅茶、牛乳が抗酸化物を含んでいる。食物性抗酸化物の中では、フェノール化合物がほとんどの植物中にもっとも豊富に含まれている。フェノール化合物は食品中では、主に有機酸、糖、脂質とエステル化した形で存在している。これまでに疫学研究によって、フェノールが多い食品の摂取が酸化ストレスに関連のある多くの疾患の予防に関係することが示唆されている。フェノール化合物の生物学的影響についての説明は多いが、ヒトにおいて食物からのフェノール化合物の吸収についてのデータはまれである。本研究では、ヒトで白ワインからのフェノール化合物、その中でも特にヒドロキシ桂皮酸とその酒石酸エステルの吸収について調べた。得られた結果はワインを一杯飲んだ後、白ワインのヒドロキシ桂皮酸が消化管から吸収され、グルクロニドと硫酸複合体に大部分が代謝された後、血中を循環することを示していた。未修飾のヒドロキシ桂皮酸の酒石酸エステルは血漿中にあっただとしても、低レベルであった。ワイン中のヒドロキシ桂皮酸はワイン中には複合体の形で存在するが、ヒト体内で吸収されることがわかった。</p>	