

体内コレステロール値改善

ジャガイモ「効果大」

大産産大
種が種
帯広
などが

ジャガイモから抽出・精製した「ペプチド」という成分に、血液中の総コレステロールを即え、善玉コレステロールを増やす効果があることが帯広畜産大（北海道帯広市）と愛媛大（松山市）などの研究で分かった。二十五日に帯広市で開かれる研究会で発表する。

ペプチドはジャガイモ中のたんぱく質を分解した際にできるアミノ酸が

数個つながった状態の化合物。
ラットを使った実験で、牛乳に含まれるたんぱく質の一種「カゼイン」と、大豆ペプチド、ジャガイモのペプチドの三種類を四週間与えて血液中のコレステロールの変化を測定した。

その結果、総コレステロールの抑制効果は大豆とジャガイモのペプチドではほぼ同じ程度だった

が、悪玉コレステロールの抑制効果はジャガイモのペプチドが最も大きかった。また過剰なコレステロールを取り除く働き

がある善玉コレステロールはジャガイモの場合だけ増えたという。



ジャガイモから抽出・精製されたペプチド粉末