

# 日本経済新聞

2006年（平成18年）5月25日（木）  
（社会（全国38面））

コレステロール値

ジャガイモ由来  
成分で改善効果

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  
コレステロールを抑え、  
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、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。