

コレステロール 悪玉減 善玉増

ジャガイモ「ポテトペプチド」に効果

【帯広】ジャガイモに含まれているアミノ酸の結合物質ポテトペプチドが、悪玉コレステロールを減らし善玉コレステロールを増やす高い効果を持つことを、帯広畜産大の福島道広助教授（栄養生化学）らのグループが突き止めた。同グループは、でんぷん工場のジャガイモ廃液の活用策を探るため、廃液から取り出したポテトペプチドを使って研究を行った。

帯畜大 でんぷん廃液から研究

勝田地域食品加工技術センター（帯広）が参加し、成果はこのほど帯広で開かれた同事業研究会で報告した。ポテチドは複数のアミノ酸が結合した物質で、タンパク質が分解する過程でできる。研究では、大豆タンパク質からでき、悪玉コレステロールを減らす効果が知られている大豆ペプチドとポテトペプチドを、同じネスミに四週間ずつ餌として与え、血中コレステロールの変化を調べた。

この結果、ポテトペプチドを与えると、大豆ペプチドを与えた場合に比べ、悪玉コレステロールの量が約一割少なかった。善玉コレステロールの量は約二割多く、中性脂肪は約三割少なかった。

悪玉コレステロールは動脈硬化や血栓症の原因とされ、善玉コレステロールには悪玉を血管から取り除く作用があるとされる。大豆ペプチドはすでに機能性食品に使われているが、ポテトペプチドにこれを上回る効果が確認できたことから、福島助教授は「ポテトペプチドを使った機能性食品や飲料水などの商品化に向け、研究を続けていきたい」と話している。