

ポテトペプチド商品化

帯広畜産大ら
研究で世界初

ボテトベブチドは、ジャガイモに含まれるたんぱく質を酵素分解してできる物質。ラットを使った実験では、血液の中の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効果があることがわかった。肝機能に影響を与える成分を投与した実験では、指標となるGOTやGDPの数

生活習慣病…大豆より効く？

値が下がり、生活習慣病予防に有効とされる大豆ペプチドよりも効果があった。

同社は販売管内美濃町の
みんぐ工場から出るジャガイ
モの残りをたずを分解して、ポ
テトペブチドを精製。サア
メントのほか、パンやビスケ
ット、ソースなどの発酵や熟
成の促進効果をもつ品質改
良剤、調味料として、普及が
期待される。

研究は文部科学省の産学官連携促進事業の一環で05年度から進められ、でんぶん精製の副産物として燃料や家庭の飼料程度の利用しかなかったたんばく質に着目した。

附広畜産大の福島道広教授（栄養生化学）は「残りがすから付加価値の高い製品が作られる意義は大きい。大豆ベブチドに比べ、多岐にわたる効果が期待される」と話している。研究成果を今月17・20日に京都市で開かれる「日本栄養・食糧学会」で発表する。

【中田力行、写真も】

【仲田力行 写真も】



生活習慣病予防の効果が期待できる
ポテトペプチド商品「ポテ味」