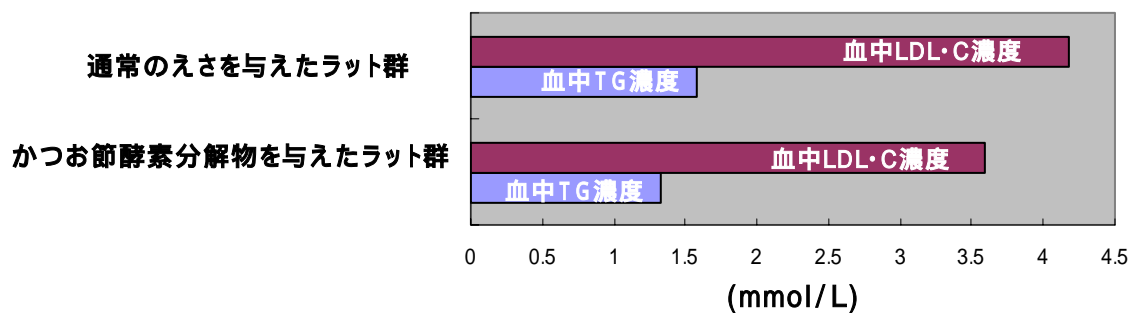


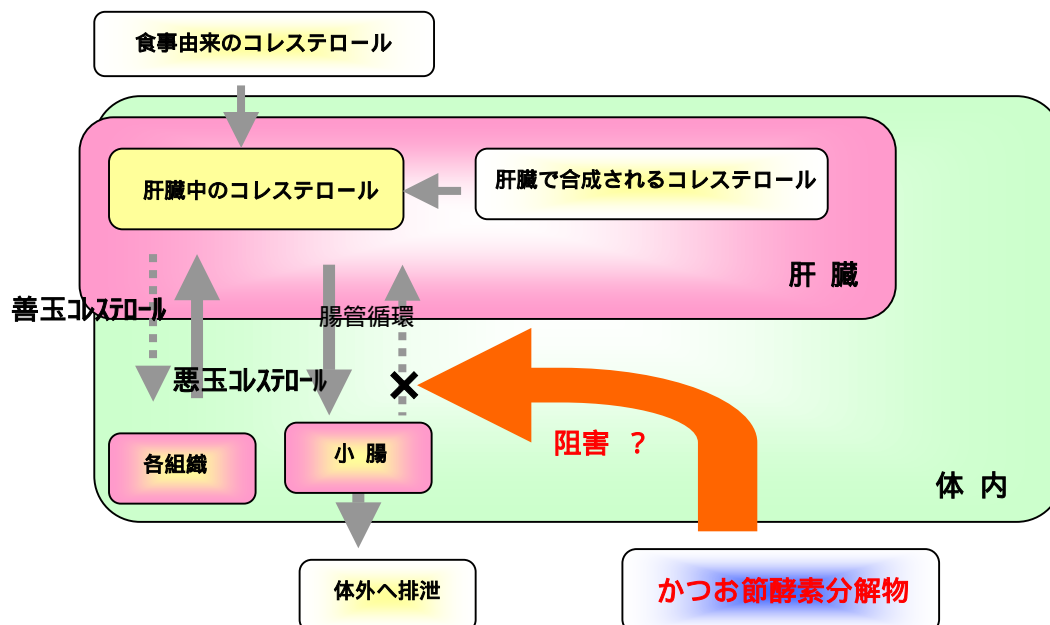
コレステロールを下げる調味料

かつお節を酵素分解すると、血中コレステロール(LDL・C)を下げるペプチドが生成されました。

かつお節酵素分解物の血中脂質濃度低下作用



腸管循環を阻害し、血中コレステロール濃度を低下させると推測されます。



健康調味料としての商品化を検討中

この研究は、産学官連携共同研究開発事業で実施したものです。
(共同研究先) マルトモ(株)/愛媛大学

- かつお節由来生理活性タンパク、ペプチド利用食品の開発 -
担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 平岡 芳信