

「乳由来血圧降下ペプチド素材の開発」が 2014年度農芸化学賞を受賞

カルピス株式会社（本社：東京都渋谷区、社長：山田 藤男）は、当社の研究成果である「乳由来血圧降下ペプチド素材の開発」に対し、このたび公益社団法人日本農芸化学会より、2014年度農芸化学技術賞を受賞しました。農芸化学技術賞は、農芸化学分野において、実用的価値があり、注目すべき技術的業績を上げた研究者・技術者に授与される賞です。受賞式および受賞者講演は3月27日（木）に東京都新宿区京王プラザホテルにて行われます。

【 受賞者 】

研究戦略部 山本 直之
発酵応用研究所 中村 康則

【 業績論文表題 】

「乳由来血圧降下ペプチド素材の開発」

【 受賞業績概要 】

乳由来の血圧降下ペプチドは、乳酸菌ラクトバチルス・ヘルベティカスによって乳たんぱく質から生じるペプチド成分で、血圧を上昇させるアンジオテンシン変換酵素(ACE)を阻害する作用があります。

カルピス社では1997年に、2種類のペプチド VPP、IPP を関与成分として、特定保健用食品として表示許可を取得し、「カルピス酸乳/アミール S」の発売に至りました。

その後、VPP、IPP の産生能に着目して菌を選別し、乳原料を乳酸菌で発酵するだけで安定的に機能性成分を産生しかつ通常の飲料製造と同じプロセスで飲料製品化することを可能としたほか、乳たんぱく質中の VPP、IPP をほぼ100%活用できる酵素法も開発し、飲料に限らず様々な食品形態での活用を可能としました。さらに、新たに開発した製造方法でつくった発酵乳や素材をもちいて、ヒト試験での有効性検証をおこなうとともに作用メカニズムの解析を行い、VPP、IPP が生体内で寄与していることも検証しております。

最近の研究では、VPP、IPP には血圧降下のみならず、血管・循環器疾患に対し良好な影響を与える可能性も見出ております。今後当社では、VPP、IPP 素材をつかった製品を広げ、多くの方の健康維持に寄与してまいります。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門

電話：03-5608-5126

＜お客様からのお問い合わせ先＞

カルピス株式会社 お客様相談室

フリーダイヤル：0120-378090