

まだまだブーム到来中！にんにくパワー！ 身近な機能性素材～にんにくの魅力～

にんにくの入った料理や餃子は大人気ですよ。にんにくの調味料の市場も年々増加しています。餃子のチェーン店でも、昨年より定番の餃子に加え、通常の2倍量のにんにくを使用した、にんにく増し餃子を商品化しています。にんにくは独特のにおいがあり、においが気になり敬遠する方がいる一方で、にんにく愛好者の多さを感じさせます。色々な食事メニューでもにんにくは使われており、にんにくの香りや味の魔力に取りつかれ、食欲も増してつい食べ過ぎてしまうことありませんか？おいしいだけではなく、にんにくに含まれている成分が健康に良いことをご紹介します。

歴史から紐解くにんにくパワー！ ピラミッド建設にも貢献

原産地は中央アジアといわれています。3500年以上前から栽培され、古代エジプトなどで医薬品として様々な疾病に使われていた歴史があり、栄養価が高く、ビタミンも豊富です。ピラミッド建設に従事する労働者にも与えられていたといわれています。

日本では、「古事記」「日本書紀」「万葉集」に「蒜(和名:ひる)」の記載がみられ、4世紀には渡来したと考えられています。8世紀には医薬品(天然痘、風邪、胃腸病、虫毒など)としての地位を確立して、食品、嗜好品(調味料)として上流階級に普及していきました。明治維新により伝統医学が廃止され、にんにくの医薬品としての利用はなくなり、わずかに食品として利用されてきましたが、20世紀半ば、ヨーロッパでの伝統医学の復活により、医薬品として認められました。日本でも医薬品としては、無臭ニンニクエキスを配合した湧永製薬の「キヨーレオピン」が1960年に発売されましたが、単独のにんにく製品は米国同様、医薬品として認められていません。

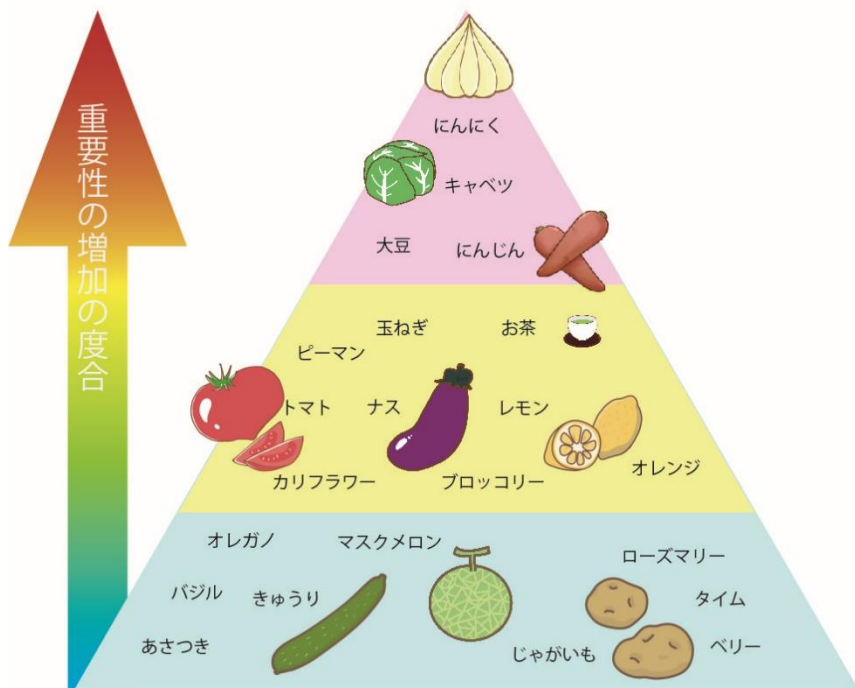


デザイナーフーズプログラムの トップ食材、にんにく！

にんにくは、アメリカのがん予防のデザイナーフーズプログラムで候補物質のトップに位置付けられたことはご存じでしょうか？

にんにくには、有機硫化物(アリシン、アリイン、硫化ジアリル、アホエン、S-アリル-L-システイン(SAC)など)、サポニン、フェノール化合物、多糖類などの多くの生理活性成分が含まれています。その含有される成分は、抗酸化、抗炎症、免疫調節、抗がん、消化器系保護、抗糖尿病、抗肥満、神経保護、腎保護などの多くの生物学的機能を示しています。

科学的には、まだ知られていない化合物もありますが、にんにくとその加工品、およびそれらに含まれる生理活性成分は、様々な疾病の予防のために機能性食品、栄養補助食品として有望株です。



にんにく食べて元気を出したい！ だけど、おなかをくだしちゃう・・・ そんな人にこそ「SAC」を。

にんにくは様々な効果がある健康食材ということは、おわかりいただけたでしょうか？
その中に、「SAC」とよばれる成分があります。「SAC」とは、にんにくに含まれる機能性成分の1つであり、正式名称は、S-アリル-L-システインです。実は、生にんにくには「SAC」はほとんど含まれず、熟成・発酵する過程で増加します。
にんにくは素晴らしい食材ですが、食べ過ぎると刺激が強すぎて下痢など不調を引き起こす可能性があります。「アリシン」という成分が強い殺菌作用をもっていて、疲労回復効果が期待できる一方で、腸内で善玉菌が殺され、腸内細菌のバランスが崩れてしまうからです。その点、熟成・発酵の過程で「SAC」が作られるとともに、「アリシン」が減っていきます。にんにくパワーの良さをもったまま、刺激が減ったのが「SAC」という成分になります。



まだまだ効果が未知数のにんにく・・・
もっとも研究が進んでいるのは「SAC」です

にんにくにはまだ知られていない化合物も多いのですが、実は、その中で研究がもっとも進んでいる成分が「SAC」です。

「SAC」には抗酸化、抗疲労、抗炎症、脳機能改善、免疫賦活、精子機能改善など、豊富な科学的エビデンスに裏付けされた多彩な機能があります。

＼SAC研究会を設立しました／

健康食品素材・製造委託メーカーである備前化成(株)とダイセルとの共同でSAC研究会を2021年10月に設立しました。
SAC研究会はSACの機能性についての多面的な研究を行うとともに、SACの健康機能を広く活用していただくことを目指しています。

(URL <https://sac-association.com/>)



＼機能性表示を取得／

ダイセルでは、SACを高含有化する製法を確立し、2020年に市場へ上市しました。
2021年に抗疲労に関する機能性表示を取得しました。【届出番号】G302

S-アリルシステインには、毎日の摂取により、日常生活における一時的な疲労感を軽減する機能があることが報告されています。一時的なカラダの疲れを感じている方に適した食品です。

＼食品開発展 2022へ出展／

2022年10月12日～14日 東京ビッグサイトにて開催される食品開発展へ出展します(出展ブース:2-104)
10月13日には記念セミナーにて「解明進むニンニク成分「S-アリルシステイン(SAC)」の機能性最新報告」を発表します。

＜発行人＞

株式会社ダイセル ヘルスケアSBU

〒108-8230 東京都港区港南2-18-1 JR品川イーストビル

TEL: 03-6711-8213

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町3-1 グランフロントタワーB

TEL: 06-7639-7291

＜お問い合わせ先＞お気軽にお問い合わせください。

WEBサイト: <https://www.daicel.com/healthcare/>

E-mail : healthcare_info@jp.daicel.com