

2023年3月1日
株式会社ダイセル

ウロリチンAの研究開発成果が令和5年度日本栄養・食糧学会 技術賞を受賞

株式会社ダイセル(本社:大阪市北区)は、機能性食品素材のウロリチンAに関する研究開発について、令和5年度日本栄養・食糧学会 技術賞を受賞いたしました。本賞は、栄養科学または食糧科学の発展に貢献する産業上の技術開発として認められたものを対象に、公益社団法人日本栄養・食糧学会が授与するものです。



ザクロに含まれるエラグ酸の腸内代謝物「ウロリチンA」の研究開発成果

令和5年度
日本栄養・食糧学会 技術賞を受賞

【研究成果】

ザクロに含まれるエラグ酸の腸内代謝物の一つであるウロリチンAは、細胞の再活性化によりさまざまな健康効果を期待できる機能性食品素材で、当社が世界で初めて発酵法による商業的な生産に成功しました。エラグ酸からウロリチンAを生産するためには、それぞれ別の菌による2系統の発酵を進める必要がありますが、その菌を同定、これを複合的に培養する方法を編み出し、2021年5月には製品名「ウロリッチ®」として販売しました。並行して、ウロリチンAの機能性評価についてさまざまな大学と共同研究を行い、肌機能、抗アレルギー機能、破骨細胞の分化抑制機能などの研究成果について、知的財産の権利化を進めるとともに対外発表をしています。また、血管内皮機能については、ヒト試験において有効な結果を得て、日本栄養・食糧学会での学会発表および学術誌「薬理と治療」での論文発表を行いました。

当社は今後もウロリチンAの機能性を解明し、細胞活性効果によるヘルスケアを提案します。また、ウロリチンAの製法開発で得られた効率的に腸内代謝物を製造する知見を、新たな機能性食品素材の開発に生かしてまいります。なお、本賞の受賞講演は、第77回日本栄養・食糧学会大会(2023年5月12日)にて行われる予定です。

【日本栄養・食糧学会について】

公益社団法人日本栄養・食糧学会は、栄養学ならびに食糧科学の進歩をはかり、国民栄養の向上に寄与することを目的に、1947年に設立されました。栄養学ならびに食糧科学に関する学理および応用の研究についての発表、知識の交換、情報の提供を行う事により、栄養科学・食糧科学の進歩普及を図り、わが国における学術の発展と国民の健康増進に寄与することを目的としています。同学会では、功労賞、学会賞、奨励賞、技術賞を設け、受賞者を決定しています。

▽令和5年度日本栄養・食糧学会各賞受賞者決定のお知らせ

https://www.jsnfs.or.jp/news/news_20230208.html

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ダイセル ヘルスケアSBU 事業推進室 担当:稲井田、卯川

TEL:03-6711-8213

Mail:healthcare_info@jp.daicel.com