

コレステロール値改善 ローヤルゼリーが一役

岐阜大、タンパク質特定

ローヤルゼリーに含まれる特定のタンパク質が、血中のコレステロール値を下げる働きをすることを、岐阜大(岐阜市)と食品製造業「秋田屋本店」(同)の

共同研究グループが突き止めた。動脈硬化の予防などにつながる新しい食品や医薬品の開発が期待できるといふ。二十一日付の国際学術雑誌に掲載された。

ローヤルゼリーには、ミツバチが作り出すタンパク質やブドウ糖、ビタミンなど多様な物質が含まれてい

る。その作用として、コレステロール値の改善効果などは知られていたが、含有物質が多種多様で、どの物質が作用しているのかはこれまで未解明だった。

岐阜大の長岡利教授(食品機能学)らはまず、コレステロールの吸収を助けてしまう胆汁酸とローヤルゼリーに含まれるタンパク質を結合することで、吸収する作用を弱める効果があることとみられる二つのタンパク質を発見。

試験管や培養細胞での実

験で、そのうち「MRJP1」というタンパク質が、最もコレステロールを吸収させない効果があることを突き止めた。MRJP1を七日間、高コレステロール血症のラットに食べさせたところ血中のコレステロール値が30%低下したという。

実験では、同様の効果があるとして特定保健用食品の許可成分となっている大豆タンパク質や植物性ステロールよりも、効果的に値が下がったという。

岐阜県は、ミツバチを巣箱で飼育する近代養蜂発祥の地とされ、養蜂業も盛ん。長岡教授は「今回の成果で、ローヤルゼリーの用途拡大にもつながるはず」と話している。