

## 吸収性高めたクルクミンを紹介

### セラバリユーズ

■(株)セラバリユーズは1日、吸収率を向上させた自社独自のクルクミン素材「セラクルミン」の機能性などの研究成果をメディア向けに発表した。セラクルミンはクルクミン粒子を細分化すとともに安定性を高めることで、吸収性能を大幅に改善させることに成功した素材。ヒトを対象にした吸収試験では、クルクミン原末に対し血中濃度が約27倍上昇したとの結果もある。同社は原料開発のほか、消費者向け製品の開発にも対応する。

この日の発表は、クルクミン研究の世界的権威であるテキサス州立大学M・D・アンダーソンがんセンター教授のバラッド・アガワル氏が、クルクミンが持つ抗炎症作用や、がんや心臓病、生活習慣病に対する有用性について解説。その後、秋田大学大学院教授の柴田浩行氏は、クルクミンが複数の標的分子を制御し、新たな抗腫瘍活性化化合物としてのポテンシャルを有していると報告したほか、京都大学の金井雅史氏は、日本人の膵がん患者を対象に、クルクミン1日8gの高容量継続摂取で安全性を確認し、現在、セラクルミンを用いた新たな臨床試験を計画中であることを明かした。

た。

静岡県立大学の森本達也氏も、心肥大患者の心臓拡張能に対しクルクミンの効果を検討する第Ⅱ相臨床試験を計画中であると報告した。

## 血糖値上昇抑制作用など紹介

### ウコギシンポジウム

■山形県米沢市の伝統作物「ウコギ」の啓蒙を目的としたシンポジウムが10月29日、東京のキャンパス・イノベーションセンターで開催された。含有成分の特徴や機能性などが紹介され、講演後はウコギの栽培者とメーカーの交流会も行われるなど新たなビジネス創出が図られた。

講演では、山形大学大学院教授の尾形健明氏が、ウコギは日本最古の農業書である「清良記」に野菜として取り上げられ、江戸時代には新芽が食されていた食材としての歴史などを解説。同大学院准教授の野田博行氏は、ウコギはカルシウムやビタミンC、ポリフェノール類、食物繊維、GABAを高含有するなど機能性成分を紹介。さらに、抗酸化作用を示すポリフェノール類では、ケンフェロールとイソラムネチンが各種酵素の阻害に働き、フェルラ酸が細胞膜の酸化防止に作用するこ

進化する健康産業界の最新情報源!

健康産業流通新聞

FAX NEWS 速報

◎週2回(月・木曜日)発行 ◎体裁:A4版、4~8ページ  
年間購読=60,000円(半年購読=35,000円)(各税別)

(株)健康産業流通新聞社 〒105-0004 東京都港区新橋2-5-6 大村ビル8F TEL.03-5511-1811

健康産業流通新聞 FAX NEWS速報(週2回発行)

貴社名	
部署名	
役職名	
フリガナ	
お名前	
〒	
ご住所	
電話	
FAX	

FAX 03-5511-1812 にご送付下さい