

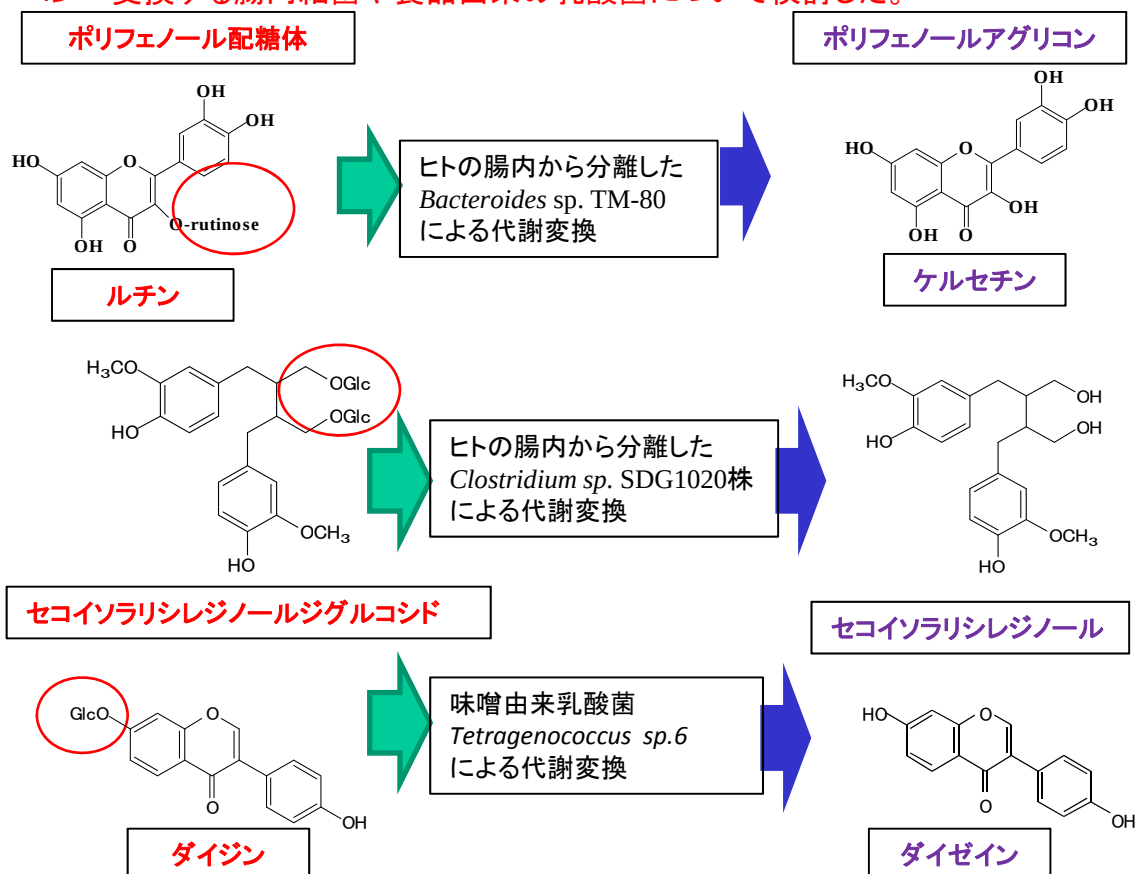
ポリフェノールの吸収性に関連する腸内細菌や乳酸菌

技術の特徴

- ・ポリフェノールの配糖体は、アグリコンよりも生体への吸収性が低いものがある。
- ・ポリフェノールのアグリコンへの変換は吸収性の向上が期待される。
- ・ポリフェノールの配糖体をアグリコンにするヒト腸内菌や乳酸菌を解析。

研究の内容

ルチンやアマリリグナンのセコイソラリシレジノールジグルコシドや大豆イソフラボンのダイジンなどの機能性成分は、ポリフェノール配糖体に属している。しかし、多くの場合、ポリフェノール配糖体よりも糖の結合がとれたアグリコンとしての方が吸収性が高いと考えられている。本研究では、**ポリフェノール配糖体をアグリコンへ変換する腸内細菌や食品由来の乳酸菌について検討した。**



ルチン、リグナン配糖体やイソフラボン配糖体をアグリコンへと変換する微生物は、ポリフェノールの生体への吸収性を向上させる微生物として期待されている。

今後の展開 ポリフェノール配糖体をアグリコンへ変換する発酵食品由来の乳酸菌について検討

参 考 Tamura M et al., *Curr Microbiol* 62(5):1632-1637 (2011)



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 田村 基
所 属: 食品機能研究領域
機能生理評価ユニット

問合わせ先: 029-838-8089 motoita@affrc.go.jp