

プレミアム蜂蜜「マヌカハニー」に特徴的に含まれる レプトスペリンの有用性

～マヌカ蜂蜜に特有な配糖体の発見と利用～

環境人間学部 環境人間学科

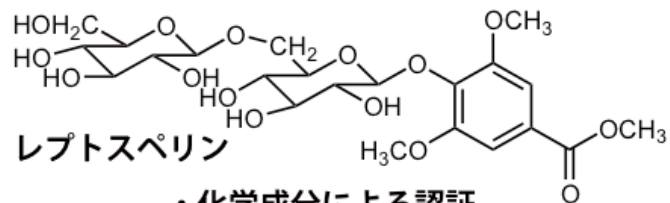
かわいしょうた おかのややこ すがなおこ かとうようじ
◎B4 河合翔太、B4 岡野やや子、D2 菅尚子、教授 加藤陽二

キーワード

マヌカハニー、レプトスペリン、機能性

研究概要

マヌカハニーは高い抗菌活性と抗炎症作用があるとされているプレミアム蜂蜜である。当研究室ではマヌカハニーに特徴的に含まれる配糖体レプトスペリンを見出した(2012)。ニュージーランドのユニークマヌカファクター (UMF) 協会はマヌカハニー認証の条件として、レプトスペリン 100 mg/kg 蜂蜜以上としている。当研究室では、食事から摂取したレプトスペリンの体内での動き (機能性) を調べてきた。飴やグミなどとしても商品化されているが、食品中に添加された量は明確でなく、また加工に伴いその成分が減少する可能性がある。当研究室の検討ではマヌカハニー加熱処理により抗菌分子メチルグリオキサール(MGO)が大きく減少した。ニュージーランド政府がマヌカハニーの特徴的な分子とする 2'-メトキシアセトフェノン(MAP)も、加熱により減少した。レプトスペリンは比較的安定であることから、食品加工に伴う変化をモニターするためのケミカルマーカーとして有用である。



マヌカの花

- 化学成分による認証
- 加工処理でも比較的安定
- 機能性成分?



マヌカハチミツ (高価)

アピール ポイント

当研究室では、レプトスペリンについて、食品から体内での動きまで、多面的に研究している。レプトスペリンの特許は、(株)ヘルスケアシステムズと加藤陽二 (兵庫県立大学 教員) が有しており、UMF 協会にライセンスしている。レプトスペリンがマヌカハニーの機能性を担う主要な分子であることを証明し、レプトスペリン特許の価値を高め、それを応用した商品開発につなげたい。

