

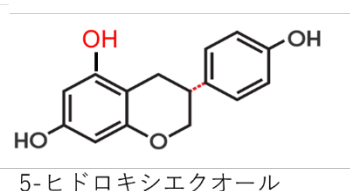
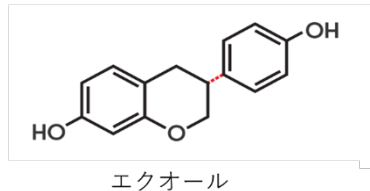
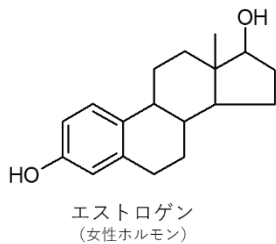
微生物による5-ヒドロキシエクオール[®]の製造方法特許が登録 ～腸内代謝物の機能性食品素材のラインアップ拡充に期待～

株式会社ダイセル(本社:大阪市北区)は、大豆由来成分の腸内代謝物エクオールの類縁化合物である5-ヒドロキシエクオールに関する製造方法の特許を出願し、2021年10月29日に登録(特許第6968575号)されました。



■エクオールおよび5-ヒドロキシエクオールについて

エクオールは大豆に含まれるイソフラボンの一種「ダイゼイン」が腸内細菌によって代謝され、体内生成される物質で、女性ホルモン様作用を示すことが確認されています。一方、5-ヒドロキシエクオールは大豆に含まれるイソフラボンの一種「ゲニステイン」の代謝物で、エクオールと非常に近い構造をとります。5-ヒドロキシエクオールは、エクオールと同様、女性ホルモン様作用を示すと共にアルドステロンや糖質コルチコイドなどのホルモンを生合成する酵素を阻害する活性が知られており、注目されている腸内代謝物の一つです。



■今後の素材開発について

当社は、2013年から大豆イソフラボンの腸内代謝物であるエクオールを規格化したフラボセル[®]を販売しており、2021年5月には、ザクロなどに含まれるエラグ酸の代謝物であるウロリチンを規格化したウロリッチ[®]発売しました。今回の5-ヒドロキシエクオールの製造方法の開発はそのような素材開発の一環です。当社は今後もポリフェノールを中心とする腸内代謝物のラインアップ拡充に向けた開発を積極的に進めていきます。

【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 事業推進室事業戦略グループ 担当:卯川

TEL:03-6711-8213

Mail:healthcare_info@jp.daicel.com