

飯島藤十郎食品技術賞 受賞

機能性食品素材「ウロリチン A (ウロリッチ®)」に関する研究開発成果

株式会社ダイセル(本社：大阪市北区)は、機能性食品素材「ウロリチン A」の研究開発について、4月19日に2023年度飯島藤十郎食品技術賞を受賞しました。公益財団法人 飯島藤十郎記念食品科学振興財団は、食品科学等に関する研究等の推進を通じて、食生活・食文化の向上、健康の増進及び食品産業の発展に寄与することを目的としています。飯島藤十郎食品技術賞は、同財団が食品の技術開発において優れた業績をあげた研究者又は研究グループに授与するものです。

■受賞概要

- (1) 受賞研究 機能性腸内代謝物素材「ウロリチン A (ウロリッチ®)」の開発
- (2) 受賞者 卯川 裕一、中島 賢則、工藤 眞丈、沢田 翔一、石輪 俊典



機能性食品素材「ウロリチン A (ウロリッチ®)」とは

ウロリチン A は、ザクロに含まれるエラグ酸の腸内代謝物の一つで、細胞の再活性化によりさまざまな健康効果を期待できる機能性食品素材です。当社は発酵法による商業生産に世界で初めて成功しました。

エラグ酸からウロリチン A を生産するには、別の菌による 2 系統の発酵を進める必要がありますが、当社はその菌を同定の上、複合的に培養する方法を編み出し、2021 年 5 月より「ウロリッチ®」として販売しています。

「ウロリチン A (ウロリッチ®)」の機能と研究成果

当社はウロリチン A の機能性評価をさまざまな大学と共同で行い、肌機能、抗アレルギー機能、破骨細胞の分化抑制機能などの研究成果について知的財産化を検討し、学会発表などの対外発表を行ってきました。血管内皮機能については、メカニズムの検討を細胞評価で進め、ヒトでの評価 (FMD※や毛細血管の評価) を実施し、日本栄養・食糧学会での学会発表および学術誌「薬理と治療」での論文発表 (2021 年および 2023 年) を行いました。

当社は今後もウロリチン A の機能性を解明し、細胞活性効果によるヘルスケアを提案します。また、ウロリチン A の製法開発で得られた効率的に腸内代謝物を製造する知見を新たな機能性食品素材の開発に生かしてまいります。

※FMD : Flow-mediated Vasodilation の略で、腕を一定時間圧迫し、開放後どれだけ動脈が広がるかを超音波でみることで血管の内皮機能を測定する検査です。

<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 担当：卯川、石輪

TEL : 03-6711-8213

Mail : healthcare_info@jp.daicel.com