

食品・健康食品素材

海苔由来のペプチド

海苔ペプチド

商品名：海苔ペプチドパウダーNOP

機能性食品素材・海苔ペプチドは、厳選された国産の海苔(Porphyra yezoensis)を原料に、白子独自の製法により得られたペプチドです。

■海苔ペプチドとは

海苔は成長段階において海の豊富な栄養分を取り込むため、タンパク質含量は約40%にもなります。

しかしながら、堅固な細胞壁を有するため、消化効率があまり良くなく、栄養成分の利用率は高いとはいえません。

そこで、当社独自の製法により海苔のタンパク質を分解・精製することによってペプチドを作り出し、消化率の低い海苔の弱点を克服することに成功しました。

■海苔ペプチドの特長

・海苔ペプチドパウダー（NOP）は、特定保健用食品に使用している原料です。

【特定保健用食品表示許可商品】

「毎日海菜 海苔ペプチド」（許可番号 第645号）

「海苔ペプチドS」（許可番号 第688号）

関与成分：ノリペントペプチド（AKYSY）

表示内容：血圧が高めの方に適する食品

・水に分散するため、飲料・ゼリー状食品にも応用可能です。

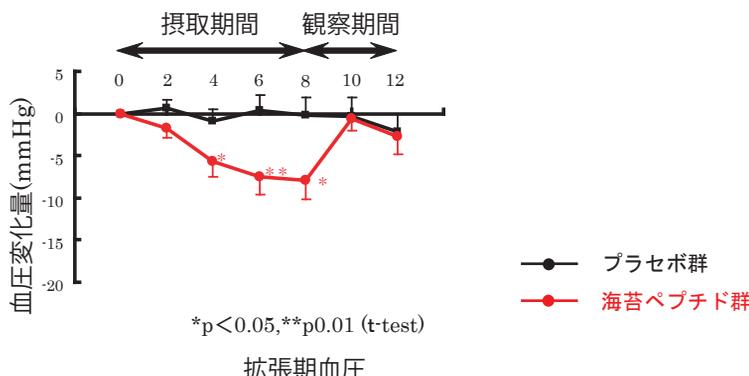
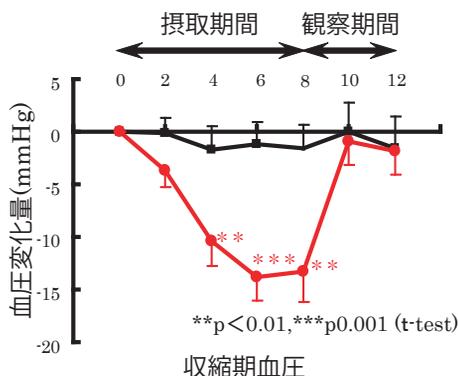
・匂いがほとんどなく、様々な食品への配合が可能です。

■海苔ペプチドの機能

- ・ 血圧降下作用
- ・ 脂質代謝改善作用
- ・ 肝機能改善作用
- ・ 血流促進作用

■血圧降下作用

対象：軽症、中等症高血圧者38名 摂取期間：8週間 摂取量：海苔ペプチド顆粒 2g/日（NOP換算 1.6g/日）
方法：プラセボ食を対照とする二重盲検試験



● プラセボ群
● 海苔ペプチド群

■脂質代謝改善作用

対象：マウス 摂取期間：4週間

方法：コレステロール負荷飼料に海苔ペプチドを添加して摂餌させて飼育後、血清・肝臓のコレステロール値を測定

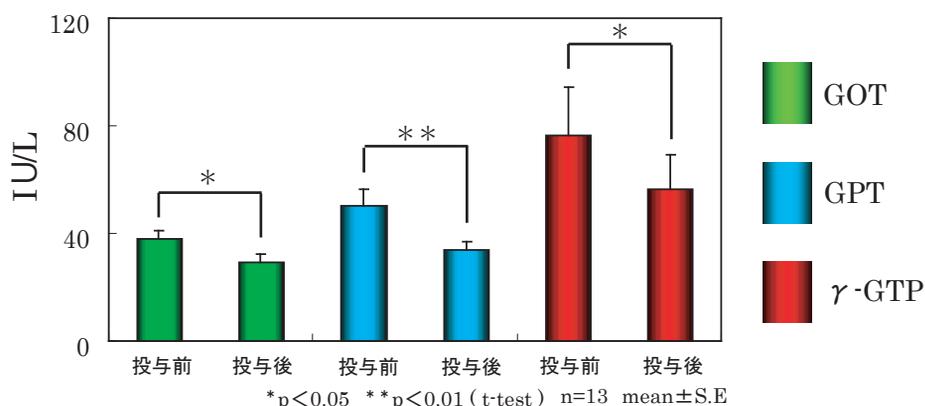
	血清					肝臓		
	TC (mg/dl)	HDL (mg/dl)	LDL (mg/dl)	動脈硬化 指数	TG (mg/dl)	重量 (g/100g)	TC (mg/dl)	TG (mg/dl)
普通食	139±12	90±7	42±7	0.5±0.1	68±6	4.1±0.2	4.5±0.2	5.6±0.4
コレステロール食	215±2 [#]	75±4	139±3 [#]	1.9±0.1 [#]	71±5	9.7±0.3	6.8±0.2 [#]	5.4±0.6
海苔ペプチド0.5%添加食	153±3 ^{**}	92±6 ^{**}	61±5 ^{**}	0.7±0.1 ^{**}	49±0 [*]	7.9±0.1 ^{**}	7.7±0.1 [*]	3.6±0.1 [*]

普通食に対して # p<0.05, ## p<0.01 (t-test)、コレステロール食に対して *p<0.05, **p<0.01 (t-test)

■肝機能改善作用

対象：肝機能検査値が高い成人13名 摂取期間：12週間 摂取量：海苔ペプチド顆粒 2g/日

方法：摂取前後のGOT、GPT、γ-GTP値を測定し、比較

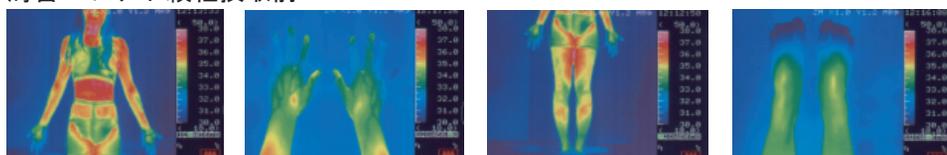


■血流促進作用

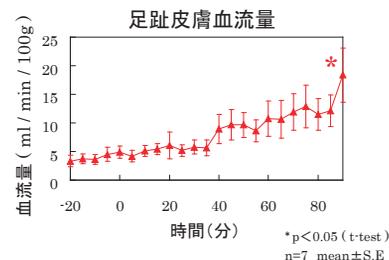
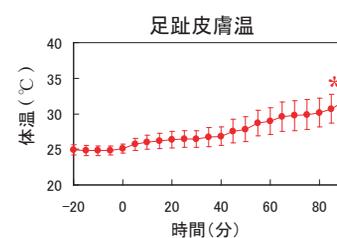
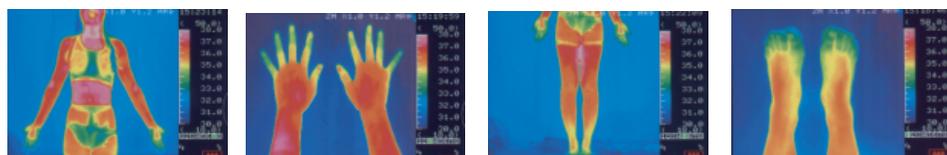
対象：末端冷え性患者 摂取期間：単回投与試験 摂取量：海苔ペプチド顆粒 4g/日

方法：投与前後の血流量体温を測定

海苔ペプチド顆粒摂取前



海苔ペプチド顆粒摂取90分後



(社) 北里研究所東洋医学総合研究所との共同研究結果

■製品仕様、共同研究に関するお問い合わせは担当技術営業までお問い合わせ下さい。

 株式会社 白子 健食事業課

〒134-0083 東京都江戸川区中葛西6-1-17

TEL 03-5658-5311 FAX 03-5658-5313