

山椒(サンショウ)からの抗酸化物質

『抗酸化物質』とは

生体や食品の酸化を抑制する物質を『抗酸化物質』と呼びます。酸化は食品では鮮度や品質の低下を招きます。「ビタミンC」や「ビタミンE」は高い安全性や抗酸化能力を有することから食品に多用されています。しかし、「ビタミンC」は油に溶けず熱に弱く、また「ビタミンE」は水には溶けないなど欠点もあります。

山椒からの『抗酸化物質』

ビタミンCとEの欠点を補うことを目的に、天然物から新しい抗酸化物質を探したところ、山椒に含まれるポリフェノールに強い抗酸化能力があることが分かりました。山椒由来の抗酸化物質は、ビタミンEと同等の抗酸化能力を有し、熱に強く、水および油にも溶解します。



完熟した山椒の果実



ビタミンEと山椒果実からの抗酸化物質の抗酸化力

食品成分の劣化を防ぐこともできるので、機能性食品素材としての利用が考えられます。