

ダイゼインが経時的に増加

—熊本高専の弓原教授ら—

豆腐の味噌漬け試験で見出す

熊本高等専門学校生物
化学システム工学科の弓
原多代教授らは、大豆と
発酵食品の研究を継続す
るなかで、熊本県東南部
に伝わる保存食である豆
腐の味噌漬けにより、經
時的に大豆イソフラボン
の一種ダイゼインが増加
することを見出し、注目
されている。

ダイゼインはエクオールを産生させるエクオール生産菌の基質となることから、大豆イソフラボンの中でもダイゼインは特に重要視されてきた。エクオールは更年期障害の緩和や骨粗しょう症改善など、多様な生理活性が見出されており、商品化も行われ、市場が形成されている。ダイゼインは大豆中に存在しないダイジンの加

水分解で生成される。同
高専が行った、豆腐の味
噌漬けによる経時試験に
よれば、初日はダイゼイン
がダイゼインの半分以下
の量であるが、豆腐を味
噌に漬けて7日目にはダ

イゼインとダイゼインがほぼ同量になり、14日目以降は圧倒的にダイゼインが増えていくことがわかった。このように一般的の食品に含まれていないダイゼインは、豆腐の味噌

イゼインとダイゼインが一緒に、高血圧症予防などに効果がある新たな機能性食品として付加価値が付けられる期待している。現在、豆腐の味噌漬け中で生育可能なエク

豆腐の味噌漬けの中でエクオール生産菌が存在すれば、エクオールが味噌漬けの中で存在するか、体内で代謝することになるので、エクオール生産菌のない人には朗報だ。

漬けに多量に存在することが確認された。

同高専では可能性として、豆腐の味噌漬けにはダイゼインが多量に含まれることから、豆腐の味噌漬け中で生育可能な工

人は約40～50%といわれ、人口の半分以上はエクオール生産菌を保持していることが明らかにされ、エクオールのサプリメントが市場拡大つつある。

オール生産菌の単離を試みている。エクオール生産菌を保持していることが明らかにされ、エクオールのサプリメントが市場拡大つつある。