

平成 17 年 4 月 14 日

イヌリン製品「フジ F F」の生理機能を海外食品化学論文誌へ発表

弊社は独自の技術で酵素によって合成されたイヌリン製品「フジ F F」に関する生理機能データを静岡県立大学薬学部との産学共同研究により取得し、今般その研究成果を海外の食品化学論文誌である *Journal of Agricultural Food and Chemistry* 誌に発表致しました。

(注) *Journal of Agricultural Food and Chemistry* : 米国化学会が発行する国際的に高い評価を受けている学術雑誌。論文の注目度を示すインパクトファクターは 2.102 であり、フードサイエンス部門でのランキングは海外第 5 位 (2003 年)

今回の研究成果は、酵素法により製造したイヌリン「フジ F F」の植物由来のイヌリンに対する物理化学的優位性、及び植物由来のイヌリンについて欧米で発表されている機能と同等の生理機能が「フジ F F」にもあることを検証すべく約 2 年前から静岡県立大学薬学部三輪匡男教授らのグループと共に産学共同研究を進めておりましたが、*Journal of Agricultural Food and Chemistry* 誌からは、特に「酵素法によるイヌリン」に関する研究という新規性並びに実験動物ラットを用いての生理機能の研究において体重増加を抑えるダイエット効果、肝臓への脂肪蓄積抑制効果が示唆されたことが認められたものであります。

論文について

掲載誌 : *J. Agric. Food. Chem.* 2005, Vol.53, No.4, pp.1246-1253

タイトル : Physico-chemical characterization and biological effects of inulin enzymatically synthesized from sucrose.

(砂糖から酵素的につくられたイヌリンの物理化学的性質と生理機能)

著者 : 和田正¹⁾、菅谷純子²⁾、寺田悦子¹⁾、大口真央¹⁾、三輪匡男²⁾

1) フジ日本精糖株式会社 2) 静岡県立大学薬学部