



Grape Seed Extract Powder

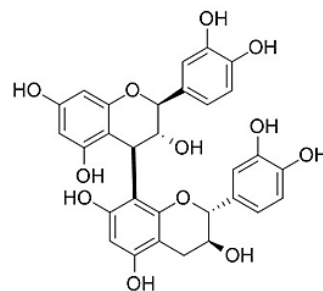
葡萄種子エキス末

ポリフェノールの王様“プロアントシアニジン”

1990年代初頭“フレンチパラドクス”*に対して、赤ワインの効能が注目され、葡萄中のポリフェノールの存在がクローズアップされるようになりました。その後の研究において、葡萄の果実中に含まれるポリフェノールの50～70%は種子に含まれることが明らかにされています^[1]。

葡萄種子に含まれるポリフェノールの一種“プロアントシアニジン”は、お茶のカテキン、ブルーベリーのアントシアニンなどの、他のポリフェノールに比べて非常に強い抗酸化作用を示します。その能力の高さは“ポリフェノールの王様”と呼ばれるほどです。

*フランス人は、肉や乳製品などを多く摂取するにもかかわらず、他の西欧諸国に比べて動脈硬化や心臓病による死亡率が低いというもの。赤ワインの常飲が死亡率の低下に寄与していたと考えられている。



プロアントシアニジンの一例

抗酸化力が動脈硬化を予防

動脈硬化の原因の一つに、血液中のLDL（悪玉コレステロール）の酸化があげられます。プロアントシアニジンは、その高い抗酸化力によりLDLの酸化を防止することが知られています。

ウサギに葡萄種子抽出物を摂取させたところ、無摂取群に比べて、大動脈における動脈硬化の進行が抑制されたと報告されています^[2]。

美肌・アンチエイジングケアに

葡萄種子抽出物は、美肌ケアやアンチエイジングケアにも効果的です。シミ・そばかすの原因物質“メラニン色素”を生成する“チロシナーゼ”の活性を抑えることが報告されており^[3] 美白・美肌効果が期待されます。

品質規格	
一般名	葡萄種子エキス末
学名	<i>Vitis</i> spp.
表示例	葡萄種子エキス
産地 / 製造国	フランス / 中国
部位	ブドウ果実の種子
区分	食品
品質保証期間	製造後未開封2年
包装	1kg
ポリフェノール	≥98%
プロシアニジンオリゴマー	≥80%

参考文献

- [1] 西川ら, 食品機能性の化学, 産業技術サービスセンター, 655, 2008
 [2] Yamakoshi, J. et al., Atherosclerosis, 145, 421-422, 2004
 [3] Yamakoshi, J. et al., Phytotherapy Res., 18, 895-899, 2004