

カズノコにはビタミンE、CoQ10、ルテインなどの抗酸化物質が含まれていますが、ペプチドにも抗酸化作用が認められています。

◆方法：

酵素を用いてカズノコたんぱくを切り、ペプチドを調製し、濃度を変えてフリーラジカル*1消去能をビタミンCと比較しました。

*1フリーラジカル：対になっていない電子をもつため、不安定で、強力な酸化作用を有する物質

◆結果：

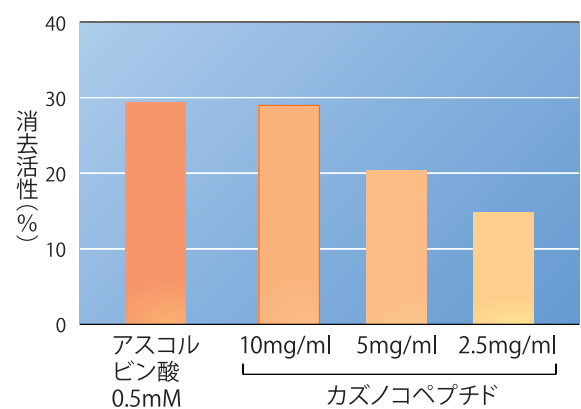
10mg/ml濃度のカズノコペプチドは、0.5mMのアスコルビン酸(ビタミンC)と同程度の抗酸化活性を示しました(図8)。

◆考察：

老化のスピードを遅らせる抗加齢(Anti-Aging)医学では、食生活にさまざまな抗酸化物質を取り入れることをすすめています。

カズノコにビタミンC、E、カロテノイドなどの豊富な食材をとりあわせたレシピには、抗加齢効果が期待できそうです。

図8 カズノコペプチドのフリーラジカル消去活性



(宮下和夫, 2005)

◆考察：

老化のスピードを遅らせる抗加齢(Anti-Aging)医学では、食生活にさまざまな抗酸化物質を取り入れることをすすめています。カズノコにビタミンC、E、カロテノイドなどの豊富な食材をとりあわせたレシピには、抗加齢効果が期待できそうです。