



村上社長

は、12日に行われた日本
物産フードサイエンス

1-ケストースが学会賞

— 物産フードサイエンス —

独創的な学術成果などが評価

プロバイオティクス学会
(理事長・東海大学医学
部古賀泰裕教授)「プロ
バイオティクスシンポジウ
ム17」において、同社の
プレバイオティクス素材
「1-ケストース」が学
会賞を受賞した。新たに
創設された同賞は、プレ
バイオティクス・プロバ
イオティクス分野におい
て①独創的な学術成果②
人々の健康維持・疾病予
防治療に対する貢献③認
知度向上による更なる産
業界への普及という基準
から選考された。

同社は、2006年か
らケストースの研究に着
手。近年、乳幼児のアト
ピー性皮膚炎に対する改
善効果や、代謝機能改
善、インスリン抵抗性改
善効果などについて、同
学会をはじめとする複数
の学会で報告している。
物産フードサイエンス代
表取締役社長の村上英之
氏は、受賞挨拶で「ケス

トースは将来性ある非常
に興味深い素材。人々の
健康維持に貢献できるよ
う、さらに研究を進めて
いきたい」と述べた。

1-ケストースは、グ
ルコースとフルクトース
2分子からなる3糖のプ
レバイオティクス。今
回、同社は「1-ケスト
ースの代謝機能に及ぼす
影響」として、ラットを
モデルとしたケストース
の効果を紹介している。
1-ケストースを摂取し
たラット群では、盲腸内
の酢酸、酪酸、乳酸の有
意な増加を確認し、さら
にビフィドバクテリウム
属、クロストリジウムク
ラスターXiVaの顕著な増
加を認めている。また、
1-ケストース摂取によ
る血糖値、血中インスリ
ン濃度への影響について
も解析を行った結果、血
糖値への影響はなく、イ
ンスリン濃度が有意に低
下することを確認した。
1-ケストースは腸内
の有用菌を増加させる効
果と、インスリン感受性
を高め、代謝機能を改善
する効果を有する可能性
もあるとみて、今後さら
に臨床試験レベルまで研
究を進める意向である。