



検索したいワードをご入力下さい



3月22日 (火)

徳島新聞  
The Tokushima Shimbun

電子版

電子版  
会員登録

紙面を見る

ログイン

マイページ

徳島ニュース スポーツ 新型コロナ 特集・連載 イベント・暮らし 鳴潮・社説 全国・海外 新聞活用・NIE 徳島新聞社より

春の人事異動

ウクライナ侵攻

徳島市長リコール

阿波市議選

センバツ鳴門

こども野球

トップ &gt; 企業リリース



## “発酵おから”による脂質代謝改善と抗肥満効果

11:00

配信元：共同通信PRワイヤー

“発酵おから”による脂質代謝改善と抗肥満効果

詳細は [早稲田大学Webサイト](#) をご覧ください。【表：[https://kyodonewsprwire.jp/prwfile/release/M102172/202203188817/\\_prw\\_PT1fl\\_RFdK743n.png](https://kyodonewsprwire.jp/prwfile/release/M102172/202203188817/_prw_PT1fl_RFdK743n.png)】

早稲田大学理工学術院 先進理工学研究科 修士課程2年在籍の市川 なつみ（いちかわ なつみ）と、同学術院の柴田 重信（しばた しげのぶ）教授、およびシンガポールの南洋理工大学Ken Lee准教授を中心とする研究グループは、麹菌を用いておからを固体発酵させることが有用成分を変化させ、総フェノール量、タンパク質含有量、アミノ酸含有量といった栄養プロファイルが改善されることを発見しました。また、高脂肪食に発酵おからを混合することにより、マウスの脂質代謝が改善され、抗肥満や脂質異常の改善効果を示すことを明らかにいたしました。

本研究成果は、『Metabolites』に、“Solid-State Fermented Okara with *Aspergillus* spp. Improves Lipid Metabolism and High-Fat Diet Induced Obesity”として、2022年2月23日（水）付けでオンライン掲載されました。

大豆加工品の需要に伴い、おからは産業廃棄物として大量に出てくるため、その利活用が課題となっています。本研究グループは、麹菌の*Aspergillus oryzae* (*A. oryzae*) と *Aspergillus sojae* (*A. sojae*) を組み合わせ、固体発酵によっておからの機能性が向上することを見出し、発酵おからが抗肥満、脂質代謝異常の改善効果を示すことをマウスのモデルで見出すことに成功しました。今回開発した発酵おからは、肥満や脂質異常症を改善できる食材になることが期待できるとともに、環境と経済の両面で、食品廃棄物の問題解決、有用な機能性食品の改良、SDGs（持続可能な開発目標）への貢献も期待できます。

【画像：<https://kyodonewsprwire.jp/img/202203188817-02-70Go6JK0>】

### ■ 研究の波及効果や社会的影響

麹菌を用いた固体発酵おからは栄養成分が増加し、さらに脂質代謝を改善することが明らかとなりました。世界人口の3分の1近くが「体重過多」または「肥満」である現代において、肥満問題の

▶ 徳島新聞社（4月1日人事）

▶ メディコム（4月1日人事）



検索したいワードをご入力下さい



3月22日 (火)

徳島新聞  
The Tokushima Shimbun

電子版

電子版

会員登録



紙面を見る



ログイン



マイページ

紙の版、スマホ（付視可能体用光口係）にも見込ける可能性がのりま。

不らサホ

## ■ 研究者のコメント

本研究では、日本の伝統的な麹菌を用いた固体発酵により機能性の高いおからを開発することができました。近年、健康志向が高まっていることも受け、日本の文化でもある大豆製品、発酵食品のさらなる発展が期待されます。

## ■ 論文情報

雑誌名：Metabolites

論文名：Solid-State Fermented Okara with Aspergillus spp. Improves Lipid Metabolism and High-Fat Diet Induced Obesity

執筆者名（所属機関名）：Natsumi Ichikawa1,#, Li Shiuan Ng2, Saneyuki Makino1, Luo Lin Goh2, Yu n Jia Lim2, Ferdinandus2,Hiroyuki Sasaki1, Shigenobu Shibata1,\* ,Chi-Lik Ken Lee 2,\*

# 筆頭著者、\*責任著者

所属機関名：1.早稲田大学 理工学術院、2.Division of Chemistry and Biological Chemistry, School of Physical and Mathematical Sciences, Nanyang Technological University

掲載日時（オンライン）：2022年2月23日（水）

URL：https://www.mdpi.com/2218-1989/12/3/198

DOI：https://doi.org/10.3390/metabo12030198

徳島新聞WEBの「ニュースリリース（メディア向け発表資料）」は、リリース配信会社が発行する企業や団体が提供する情報を受け、加工せずに掲載しています。このサイトに掲載しているニュースリリースに掲載されている製品、サービスの品質・内容については、徳島新聞社は保証致しません。また掲載されている文言、写真、図表などの著作権はそれぞれの発表者に帰属します。リリースに掲載されている製品に関するお問い合わせは、各企業・団体にご連絡ください。徳島新聞WEB上のデータの著作権は徳島新聞社に属し、私的に利用する以外の利用は認められません。

## おすすめ