

編集部からのお知らせ ▶ 今週の新着・記事まとめは「SRE」

▶ 好評！記事まとめ「カーボンニュートラル」

ZDNet Japan > プレスリリース

# “発酵おから”による脂質代謝改善と抗肥満効果

早稲田大学 From: 共同通信PRワイヤー

2022-03-22 11:00

PR New Value on Azure--ビジネスを次のステージへ導くためのクラウド活用法

“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 \(リンク\)](#) をご覧ください。

## 【表：(リンク)】

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、麴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 (リンク)』に、“Solid-State Fermented Okara with Aspergillus spp. Improves Lipid Metabolism and High-Fat Diet Induced Obesity (リンク)”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、麴菌の *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発見し、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：[\(リンク »\)](#)】

#### ■ 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、肥満問題の解消は急務であり、本研究で開発した発酵おからもまた、機能性食品としての実用化が期待できます。さらに、おからの廃棄問題は日本のみならず、今回共同研究したシンガポールにおいても深刻な問題であり、機能性改善により食品産業でのおからの利用が

進めば、環境と経済の両面で廃棄問題の解決、SDGs（持続可能な開発目標）にも貢献できる可能性があります。

#### ■ 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 ([リンク](#) »)

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 Ichikawa<sup>1,#</sup>, Li Shiuan Ng<sup>2</sup>, Saneyuki Makino<sup>1</sup>, Luo Lin Goh<sup>2</sup>, Yun Jia Lim<sup>2</sup>, Ferdinandus<sup>2</sup>, Hiroyuki Sasaki<sup>1</sup>,

Shigenobu Shibata1,\* ,Chi-Lik Ken

Lee 2,\*

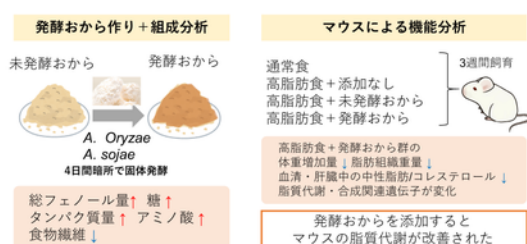
# 筆頭著者、\*責任著者

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：([リンク](#) »)

DOI：([リンク](#) »)



[関連情報へのリンク](#) >

本プレスリリースは発表元企業よりご投稿いた  
だいた情報を掲載しております。  
お問い合わせにつきましては発表元企業までお  
願いたします。