



Apple Polyphenol Powder

リンゴポリフェノール粉末

多種多様なポリフェノールを含有

リンゴポリフェノールとは、リンゴに含まれるポリフェノールの総称です。特に未熟なリンゴ果実の皮に多く含まれており、その含有量は成熟果の約10倍であるといわれています。

リンゴポリフェノールは、カテキンやエピカテキンとこれらの重合体であるプロシアニジン類のほか、クロロゲン酸、フロリジン、ケルセチン配糖体など、数多くのポリフェノール類によって構成されています。

リンゴポリフェノールには、肥満抑制効果、血中コレステロール抑制効果、抗アレルギー作用のほか、最近では美白効果や育毛効果があることも報告されています。

脂肪蓄積・血糖値上昇の抑制に

リンゴポリフェノールは、糖質と脂肪の吸収を阻害することが報告されています。

ラットにリンゴポリフェノールを0.17%添加した試料を62日間摂取させたところ、内臓脂肪の量と血漿中および肝臓中の中性脂肪の値が明らかに低下しました。また、同研究で空腹時血糖値と血漿中インスリン濃度が低下することも明らかになっています^[1]。

美白や肌質改善など美容素材として

リンゴポリフェノールには、アンチエイジングや美容素材としての利用が期待できます。

リンゴポリフェノールは、活性酸素の生成を抑制し、シミの原因となるメラニンの形成を阻害することが知られています^[2]。また、光老化モデルマウスにリンゴポリフェノールを摂取させたところ、シワの形成が抑制され、肌の保湿効果が向上したと報告されています^[3]。



リンゴの未熟果

品質規格

品質規格	
一般名	リンゴポリフェノール粉末
学名	<i>Malus pumila</i>
表示例	リンゴ抽出物
産地 / 製造国	共に中国
部位	果実
区分	食品
品質保証期間	製造後未開封3年
包装	1kg
ポリフェノール	98±2%

参考文献

- [1] 東知宏ほか, 日本食品科学工学会誌 60,184-192, 2013
- [2] Toshihiko Shoji et al., J. Agric. Food Chem., 53, 6105-6111, 2005
- [3] 金辰也ほか, COSMETIC STAGE, 5, 39-52, 2011



フロンティアフーズ株式会社
FRONTIER FOODS