



Grape Seed Extract Powder

葡萄種子エキス末

ポリフェノールの王様“プロアントシアニジン”

1990年代初頭“フレンチパラドックス”*に対して、赤ワインの効能が注目され、葡萄中のポリフェノールの存在がクローズアップされるようになりました。その後の研究において、葡萄の果実中に含まれるポリフェノールの50～70%は種子に含まれることが明らかにされています¹⁾。

葡萄種子に含まれるポリフェノールの一種“プロアントシアニジン”は、お茶のカテキン、ブルーベリーのアントシアニンなどの、他のポリフェノールに比べて非常に強い抗酸化作用を示します。その能力の高さは“ポリフェノールの王様”と呼ばれるほどです。

*フランス人は、肉や乳製品などを多く摂取するにもかかわらず、他の西欧諸国に比べて動脈硬化や心臓病による死亡率が低いというもの。赤ワインの常飲が死亡率の低下に寄与していたと考えられている。

抗酸化力が動脈硬化を予防

動脈硬化の原因の一つに、血液中のLDL（悪玉コレステロール）の酸化があげられます。プロアントシアニジンは、その高い抗酸化力によりLDLの酸化を防止することが知られています。

被験者が葡萄種子抽出物を含む錠剤を服用したところ、無摂取群に比べて、酸化LDL(MDA-LDL)の値が有意に低下したとの報告があり、動脈硬化など生活習慣病の予防につながる可能性が示唆されます²⁾。

美肌・アンチエイジングケアに

葡萄種子抽出物は、美肌ケアやアンチエイジングケアにも効果的です。シミ・そばかすの原因物質“メラニン色素”を生成する“チロシナーゼ”の活性を抑えることが報告されており³⁾、美白・美肌効果が期待されます。



品質規格

一般名	葡萄種子粉末
学名	<i>Vitis</i> spp.
表示例	葡萄種子エキス
産地 / 製造国	フランス / 中国
部位	ブドウ果実の種子
区分	食品
品質保証期間	製造後未開封2年
包装	1kg
ポリフェノール	≥98%
プロシアニジンオリゴマー	≥80%

参考文献

- 1) 西川ら, 食品機能性の化学, 産業技術サービスセンター, 655, 2008
- 2) Sano, A. et al., *J. Nutr. Sci. Vitaminol.*, 53, 174-182, 2007
- 3) Yamakoshi, J. et al., *Phytotherapy Res.*, 18, 895-899, 2004

2015年10月作成
2018年04月改訂



フロンティアフーズ株式会社
FRONTIER FOODS