

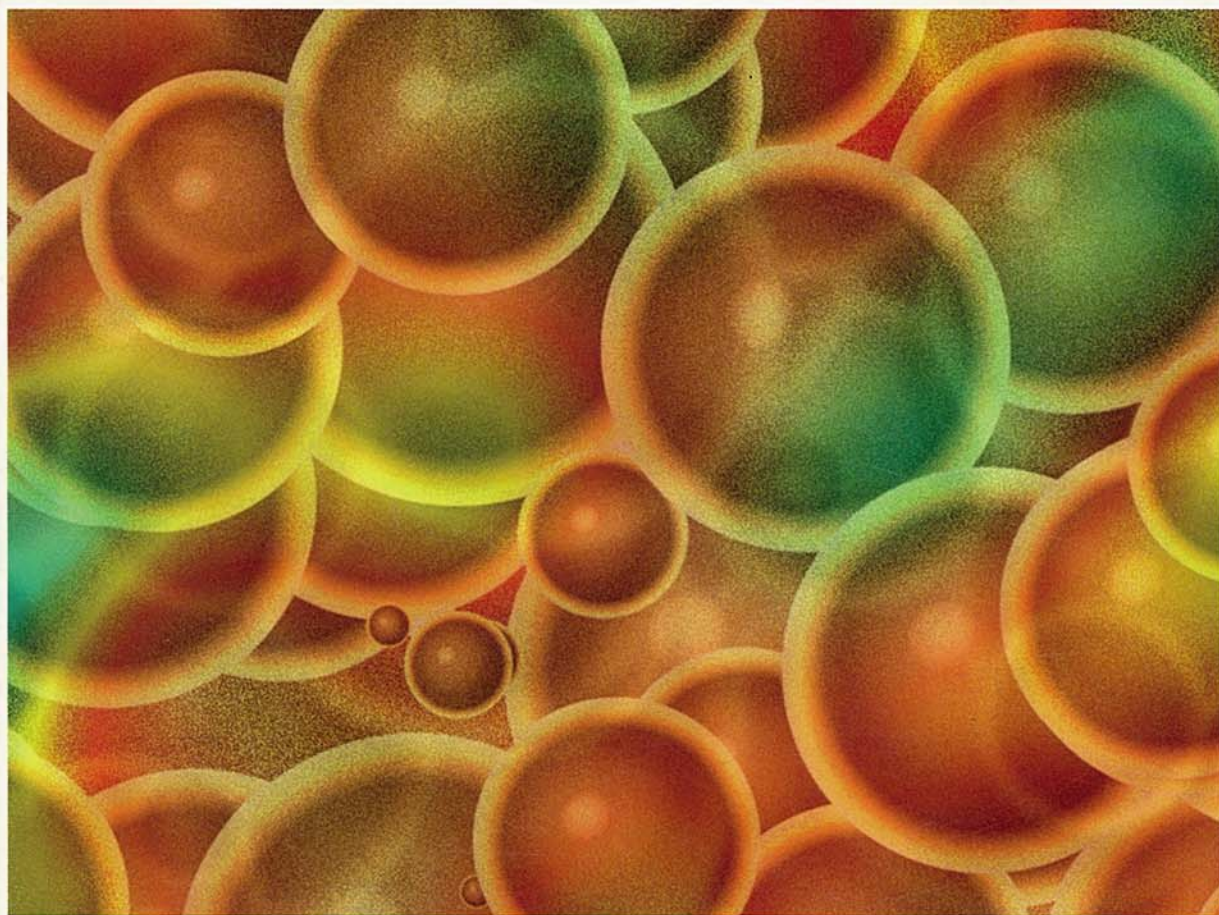
食品の機能と健康を考える科学情報誌

# FOOD

2003  
2  
FEBRUARY

# Style 21

## 機能性食品の吸収代謝



食品化学新聞社

特集関連食品素材

編集部

2. プリックリィ・ペア・カクタスを健食へ向け拡販開始  
カワカミ・トレーディング、  
リバー食品

米国・サンフランシスコに本社があるカワカミ・トレーディングInc.と(株)リバー食品(東京都中央区、代表取締役:川上忠夫氏)は、かねてからPrickly pear CACTUS(プリックリィ・ペア・カクタス)の果汁を広範な食品向けに供給しているが、このほど、このサボテンの果実に中性脂肪の減少作用、血糖値の上昇抑制作用などが確認されたことから、機能性食品素材としての拡販を本格的に開始した。

プリックリィ・ペア・カクタスは、アリゾナ州の砂丘に自生するヒラウチワサボテンの1種。古くから原住民に食され、現在もサボテンゼリーはアリゾナの夏の名物とされている。8月~9月上旬に収穫された果実は、加熱後圧縮して搾汁し、瞬間加熱殺菌を施して果汁製品となる。果汁は美しい紫紅色で、無臭、淡い甘味と酸味があり、やや粘稠性がある。食品用途としては、ゼリーやグミ、キャンディー、ヨーグルトのフルーツ・ソース、飲料、洋酒、調味料や健康食品などに広く利用されている。サボテン果汁の一般成分は、炭水化物、脂質、たんぱく質、水溶性食物繊維。その他成分は、ペクチン、アントシアニン、ビタミンC、ポリフェノールが多い。機能性研究については、中南米やアジアの研究者により、○糖尿病における血糖値の低下作用、○血中脂肪低下作用、○抗酸化作用などの報告がある。

カワカミ・トレーディングは、日本大学生物資源科学部の有賀豊彦教授との共同研究で、プリックリィ・ペア・カクタスのラットにおける血漿中脂質低下作用および糖尿病モデルラットの血糖値上昇抑制作用を確認、第56回日本栄養・食糧学会(02年7月)において発表した。川上社長によると、その後、機能性食品やドリンク、バイオ医薬品原料としての引き合いが増えているという。同社はカクタス果汁としての特許を出願中。今後は、ヒトによる試験研究も開始し、バックデータを積み上げ、特定保健用食品を狙っていくとしている。製品は100%ストレートタイプと5倍濃縮タイプの2種類。分析試験成績書つきである。