

【推薦図書】 「ポリフェノール：機能性成分研究開発の最新動向」

Polyphenols: New Trends of Studies and Developments on Functional Constituents in Plants が発行される

—当社麹菌発酵大豆素材「AglyMax<sup>®</sup>」の機能性が収録—

—ポリフェノール研究の最新動向を詳述した専門書籍—

株式会社シーエムシー出版（東京都千代田区）は、ポリフェノール研究の最新動向、食品素材としてのポリフェノール研究開発について解説した専門書籍を発行した。監修者には、岡山大学の波多野力先生およびオリザ油化株式会社の下田博司博士を迎え、国内外の最前線の研究者による最新の研究動向が解説されている。

ニチモウバイオティックス株式会社は、本書の第2編第3章で「機能性表示食品向けアグリコン型イソフラボン AglyMax の特徴と有用性」と題し、大豆イソフラボンの概説および AglyMax の機能性についての執筆を担当している。

AglyMax は、日米欧で製造特許を取得した独自の麹菌発酵技術により作られた、世界で唯一の極めて抗酸化力の高いアグリコン型イソフラボンで、長年に渡り国内外の多くの著名な大学と共同研究を行い、豊富なエビデンスを蓄積している。AglyMax は、ハーバード大学との共同研究においてホットフラッシュの頻度および度合いを有意に低減することを確認しており、機能性表示食品制度対応に向けたシステマティックレビューも実施している。また、AglyMax は配糖体イソフラボンと比較して体内でエクオールに代謝されやすいことを確認しており、大豆イソフラボンの機能性に加え、エクオールの機能性も期待できる。安全性も高く、更年期女性の QOL 向上や美肌、さらに中高年男性前立腺肥大や生活習慣病予防などに役立つものと考えられる。

ちなみに、本書は「ポリフェノールを構成する各化合物群についての化学構造研究や、それらの生物活性・作用に関する研究、さらにそれらを含む植物素材などの製品開発研究が進むにつれて、それらの科学的知識の整理が社会的にも要請される時代となっていることを感じる。これまでにポリフェノールに関する書籍や論文の出版は多い中ではあるが、むしろそうであるからこそ整理が必要と思われた。（巻頭言より抜粋）」とあり、ポリフェノールに関連する最新の情報をまとめている。

本書では第1編「ポリフェノール研究の最新動向」として各種ポリフェノールの様々な効果の総論を、第2編「食品素材としてのポリフェノール研究開発」ではイソフラボンをはじめ、タンニン、プロシニアジン、アントシアニンなど、食品素材として活用される各種ポリフェノールの機能性を解説している。

書籍名：『ポリフェノール：機能性成分研究開発の最新動向』

価格：73,440円(税込) 体裁：B5版 289頁

発行日：2016年6月24日 ISBNコード：978-4-7813-1162-3

詳細・お問い合わせ・ご注文は下記まで…

(株)シーエムシー出版 営業部

TEL：03-3293-2061/FAX：03-3293-2069

ホームページ：http://www.cmcbooks.co.jp/

