

早稲田大学 人間科学学術院 人間科学会 諸費用補助成果報告書 (Web 公開用)

申請者 (ふりがな)	堀越 理愛 (ほりこし みちか)
所属・資格 (※学生は課程・学年を記載。卒業生・修了生は卒業・修了年月も記載)	早稲田大学 人間科学部 健康福祉科学科四年
発表年月 または事業開催年月	2024 年 8 月
発表学会・大会 または事業名・開催場所	日本農芸化学会関東支部 2024 年度大会
発表者 (※学会発表の場合のみ記載、共同発表者の氏名も記載すること)	堀越理愛・菅谷侑香・矢野敏史・原太一
発表題目 (※学会発表の場合のみ記載)	甘酒はアルコール性肝障害の保護効果およびオートファジー活性化作用を有する ～新たな健康飲料の創出にむけた3次機能解析～
発表の概要と成果 (抄録を公開している URL がある場合、「概要・成果」を記載した上で、URL を末尾に記してください。また、抄録 PDF は別途ご提出ください。なお、抄録 PDF は Web 上には公開されません。)	
<p>細胞内成分のリサイクリングシステムであるオートファジーは、加齢に伴う疾患の予防や健康寿命の延伸に機能することが示されている。一般に飢餓誘導性のオートファジーは、栄養センサーである mTORC1 (mammalian target of rapamycin complex1) キナーゼシグナルによって制御されている。しかし、当研究グループは、ポリフェノールなどの食品成分では、mTORC1 非依存性にオートファジーを活性化することを明らかにしてきている。本研究で着目した甘酒は、豊富な栄養素を含み、1次機能の高いポテンシャルをもつ飲料であることから、飲む美容液として社会的にも注目されている。一方、甘酒の独特のテイストは、個人の好き嫌いの差も大きく、2次機能としての課題が存在する。われわれは、より心地の良いスッキリとした味わいをコンセプトに試行を重ね、ワインビネガーを加えた甘酒、「甘杯」を新たに開発した。そこで、「甘杯」の飲酒の場での健康活用の観点から、「甘杯」のもつ3次機能を解析することを目的とし、アルコール性肝障害およびオートファジーへの影響について検証した。その結果、甘酒は mTORC1 非依存性のオートファジーを、一方でワインビネガーは mTORC1 依存性のオートファジーをそれぞれ誘導することを見出した。さらに、甘酒にはアルコール性肝障害の抑制作用を有する可能性が示唆された。</p>	

※無断転載禁止