



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2024年6月19日

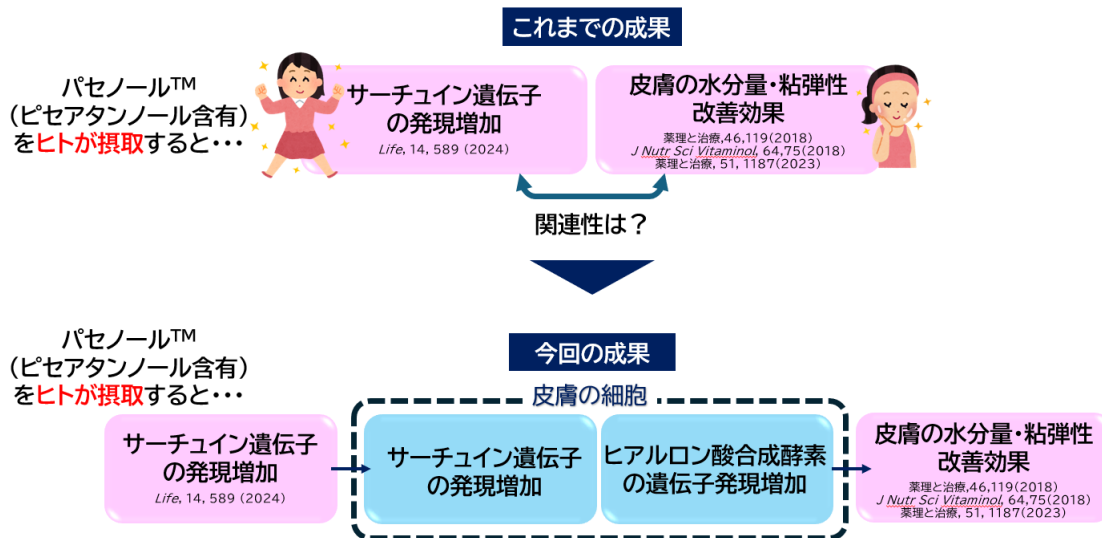
～森永製菓の研究成果～

森永製菓の独自素材“パセノール™”中の有効成分が
サーチュインを介してヒアルロン酸合成酵素発現を増強する可能性を発見

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、機能性関与成分として「ピセアタンノール」を含有する森永製菓独自の機能性表示対応食品素材“パセノール™（※1）”の研究開発を進めております。この度、ピセアタンノールに関する新しい研究成果が、国際学術誌「Biochemistry and Biophysics Reports」に掲載されました。

※1 パセノール™とは、パッションフルーツ由来のポリフェノール成分「ピセアタンノール」を、森永製菓の特許技術（特許：5347018号）で抽出して完成させたものです。

ピセアタンノールを含むパセノール™の摂取は、これまでのヒト試験により皮膚水分量や皮膚粘弾性の改善効果が示されており、本研究では、ヒト皮膚線維芽細胞を用いて皮膚でのピセアタンノールの作用メカニズムを検証しました。その結果、ピセアタンノールを作用させることで、長寿遺伝子とも呼ばれるサーチュイン遺伝子の発現が増加することが示されました。また、ピセアタンノールはサーチュインを介して、肌の水分保持などに重要な役割を担うヒアルロン酸合成酵素の遺伝子発現を増加させている可能性が示されました。



また、当社では 2030 年に向けたビジョンとして、心・体・環境の健康を、顧客・従業員・社会へ提供し続ける「ウェルネスカンパニーへ生まれ変わる」ことを掲げています。今後も当社では、パセノール™の機能性研究や応用研究を推進し、あらゆる世代のウェルネスライフをサポートしてまいります。

◆パートナーを募集しております

様々な角度からパセノール™の力を余すことなく使っていきたくと考えております。パセノール™は業務用食品素材として紹介しております。ご興味のある方はぜひお問い合わせください。