

# 28L-am01S

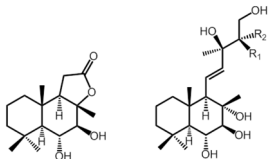
ステビア酵母発酵エキスからのメラニン産生抑制物質の探索

○鎌内 等<sup>1</sup>, 金 辰彦<sup>2</sup>, 木下 薫<sup>1</sup>, 小山 清隆<sup>1</sup>(<sup>1</sup>明治薬大, <sup>2</sup>シャローム)

【目的】生薬ステビア (*Stevia rebaudiana*) は、キク科の多年草であり、砂糖の 200 ~ 300 倍の甘味度を持つ甘味料として知られている。その甘味成分である stevioside や rebaudioside A といったテルペノイド配糖体は食品や化粧品等に幅広く使用されてきた。これまでの研究で、ステビアをサッカロミセス属酵母によって発酵させることにより得られる画分には、抗ヒスタミン作用、メラニン産生抑制作用が確認されてきた。今回我々は、発酵ステビア抽出物に含まれる成分の探索を行い、B16 メラノーマ細胞のメラニン生成に及ぼす影響について報告する。

【方法】生薬ステビアに酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) を播種し、常温下、14 日間発酵させた。その発酵物を EtOH で抽出し、各種クロマトグラフィー等を用いて化合物の分離、精製を行った。得られた化合物は NMR 等のスペクトルデータを用いて構造を決定し、B16 メラノーマ細胞を用いたメラニン産生抑制試験を行った。

【結果・考察】ステビア酵母発酵エキスより、3 種の新規化合物 (1-3) を単離し、各種スペクトルデータを用いて構造を決定した。各化合物のメラニン産生抑制活性を検討したところ、1 は有意なメラニン産生抑制を示した。



1

2: R<sub>1</sub> = OH, R<sub>2</sub> = H

3: R<sub>1</sub> = H, R<sub>2</sub> = OH