

脚の疲れに

**indena**[®]
INDUSTRIA
DERIVATI
NATURALI

品
食
-
康
健

RED LEAF GRAPE

赤ブドウ葉

赤ブドウ葉の標準化エキス

本文書は世界中の様々な国で利用されているため、お客様の国に当てはまらない表現または製品分類が含まれている可能性があることにご注意ください。本文書に記載する事項は成分のみに関連しているため、最終製品については言及しておらず、EU規則1924/2006/CEには準拠しない可能性があります。本文書に記載の成分を含む最終製品の販売者は、本製品の用途および最終製品に関する記載事項が合法的であり、本製品が販売される国のすべての適用可能な法および規則に準拠していることを保証する責任を負います。

赤ブドウ葉とは

赤ブドウ葉は、ワイン用に栽培される特定品種のブドウ (*Vitis vinifera* L.) の葉から抽出した標準化乾燥エキスです。フランスでは昔から、脚の健康法として赤いブドウの葉が利用されています。

規格

赤ブドウ葉は、以下の成分を含有する標準化された製品です。

アントシアニン0.3%以上 (分光光度法による)

総フラボノイド3.0以上 (高速液体クロマトグラフィーによる)

現在、赤ワイン用のブドウの葉に関する薬局方モノグラフはひとつしかありません。それは1996年発行のフランス薬局方第10版 (Ph. Franc. X) に記載されたモノグラフです¹。

標準化には比色分析 (Folin法) のみが行われますが、この方法は特異性に欠けるため、抽出物の特性分析を適切に行うには不十分だと考えられています²。

推奨摂取量

赤ブドウ葉は栄養補助食品に用いられる赤色~暗赤色の粉末です。

推奨1日量: 360 mg

References

¹ Pharmacopée française (PF10), 10ème édition. Paris: Agence Française de sécurité sanitaire des produits de santé. Jan. 1996, Monograph Vigne Rouge.

² Schenider, E.; von der Heydt, H.; Esperester, A. Evaluation of polyphenol composition in red leaves from different varieties of *Vitis vinifera*. *Planta Medica* 2008, 74, 565-572.

³ Lee, D. *Nature's Palette. The Science of Plant Color*. University of Chicago Press, Chicago and London, 2007, pgg.270-295. 2.

⁴ Boucheny, A.; Brum-Bousquet, M. Contribution a l'étude de la feuille de vigne rouge. *Plantes Médicinales et Phytothérapie* 1990, 24, 179-192.

赤ブドウ葉が特別である理由

Indena社の赤ブドウ葉は、フランスワインに用いられる、選別された特定品種のブドウの葉から抽出されており、Indena30[®] 品質システムに基づいて厳格な標準化が行われています。

フランスでは昔から、赤ワイン用のブドウの葉から抽出した水性エキスが脚の健康法に利用されてきました。

ご存じでしたか？

紅葉した落ち葉は、詩人や芸術家だけでなく科学者をも魅了してきました。紅葉のプロセスの生化学的基礎はほとんど解明されています³。

年老いた葉からは葉緑素が失われていきます。これは窒素を貯えるためです。ほとんどの植物は大気中の窒素を固定できないため、窒素は貴重な成分なのです。

緑の色素が消失すると、キサントフィルの黄色が目に見えるようになります。キサントフィルは、葉緑素とともに葉緑体 (光合成が行われる場所) に存在する酸化カロチノイドの一種です。

植物によっては、葉から葉緑素が「抜けていく」のに対抗して、可視光や紫外線を吸収できる色素を産生するものもあります。赤く色づく葉の場合、その赤い色を作り出しているのはアントシアニンです。またイチヨウのように、他の色素が関係している場合もあります。イチヨウの落ち葉は鮮やかな黄色ですが、これは、紫外線を吸収して黄色い光を発する蛍光色素、6-ヒドロキシキヌレン酸の蓄積によるものです³。

普通、緑のブドウの葉にはアントシアニンはさほど多く含まれていません⁴が、成熟期にはこの種の化合物、特にシアニジン-3-モノグルコシドとペオニジン-3-モノグルコシドの産生が増加します。品種によってはこれらの化合物が大量に蓄積され、葉が深赤色になるものもあります。

注目すべき点は、こうした葉に含まれるアントシアニンが、ベリー類に含まれるアントシアニンとは異なるという点です。一般に、ベリー類に含まれるアントシアニンはマルビジンが主であり、またアシル化の程度を含め、品種ごとに固有の特性があります^{2,3}。

jp.indena.com

