

2024年3月1日

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

オリザ油化(株)、花椒オイル「サリバモイスト®」の 口腔細菌に対する抗菌作用についての特許を取得！！

オリザ油化株式会社は、ヒドロキシ- α -サンシオールを規格化した口腔ケア素材として2019年に上市したオリジナル商品「サリバモイスト®(花椒オイル)」について、この度口腔細菌に対する抗菌作用に関する新たな特許を取得しました(特許7433125号：口腔用抗菌剤)。

【サリバモイスト®について】

サリバモイスト®は、当社で花椒(Sichuan pepper)の果皮から油脂を抽出、精製し、ヒドロキシ- α -サンシオールを規格成分とした健康食品原料です。

花椒はミカン科サンショウ属の植物で果皮には特有の辛味と風味があり、健胃、消炎、駆虫、発汗などの効果があるため中国では伝統的に食されています。成分的には、花椒にヒドロキシ- α -サンシオールが含まれることが知られております。この成分には唾液分泌促進作用があることが既に確認されており、特許が取得されております。当社ではサリバモイスト®の唾液分泌促進作用について複数の臨床試験を完了しており、現在、機能性表示食品の届出申請をすべく準備を進めております。

更に、当社はこれまでサリバモイスト®について唾液分泌作用以外の口腔ケア作用を独自で評価しており、口腔細菌に対して抗菌作用があることが確認され、この度この結果が特許化されました。

【今回特許化されたサリバモイスト®の新たな抗菌作用について】

今回の取得特許は、オリザ油化が独自の製法で抽出した花椒抽出油における、口腔細菌の増殖抑制作用を評価した結果です。特に、う蝕菌(S.mutans、いわゆる虫歯菌)を用いた試験によって、サリバモイスト®に以下の作用を見出していました。

- ✓ う蝕菌を増殖培養する際に花椒抽出油を添加した場合、濃度依存的にう蝕菌の増殖が抑制された(図2)。
- ✓ この作用は花椒の産地の異なる抽出油を用いても同様の効果を見出すことができた。



図1.花椒の果皮

以上より、サリバモイスト®は口腔細菌であるう蝕菌の増殖を抑制する作用があることが明らかとなりました。

この研究結果は、サリバモイスト®がう蝕の予防に有用であることを示しており、口腔細菌の増殖抑制における新たなアプローチに繋がる可能性があります。

【今後の展望】

今回の特許取得により、サリバモイスト®の口腔ケアの機能として唾液分泌促進だけでなく抗菌作用をもつ、他とは差別化された素材になりました。これにより、サリバモイスト®を口腔ケア素材として国内外の健康食品、機能性食品、生活用品はもちろん、一般食品、飲料、化粧品分野への更なるグローバルな拡販をしていく所存です。

【特許取得した実験結果】

表 1.各サンプルにおけるう蝕菌(S.mutans)の増殖阻害率[%] N=8

サンプル名	サンプル濃度[μg/mL]						
	1.6	3.1	6.2	12.5	25	50	100
産地 A(■)	-6.9±0.45	1.1±0.05	-11.4±0.47	3.0±0.14	19.3±0.77	35.3±1.27	43.5±1.59
産地 B(■)	7.4±0.40	14.1±0.60	19.4±0.65	33.6±0.51	39.5±1.10	52.4±1.89	51.6±1.21
産地 C(■)	16.3±0.60	23.6±0.83	33.7±1.57	27.4±1.87	49.0±2.56	44.3±1.65	56.0±3.93
産地 D(■)	3.1±0.17	16.5±0.55	33.97±1.45	33.3±1.69	50.9±1.34	55.6±1.86	53.4±3.63

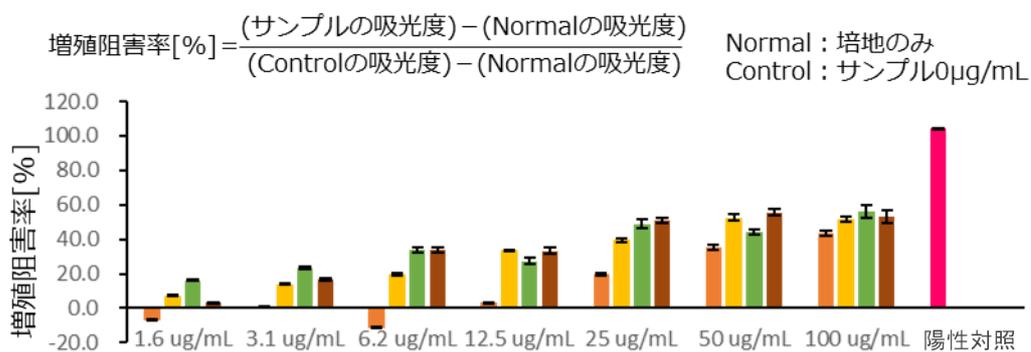


図 2. 各サンプルにおけるう蝕菌(S.mutans)の増殖阻害率[%] N=8

■ 取得特許

発明の名称:「口腔用抗菌剤」

特許番号 :特許 7433125 号