



酵茶葉の顆粒物あるいはミカン混合発酵茶葉が入っていない食品（プラセボ食品）を水に溶か

ミカンに含まれるヘスペリジンという成分は、血流改善などの機能を有することが知られていますが、果実として摂取しても水に溶けないことから体内へ吸収されにくいことが欠点です。

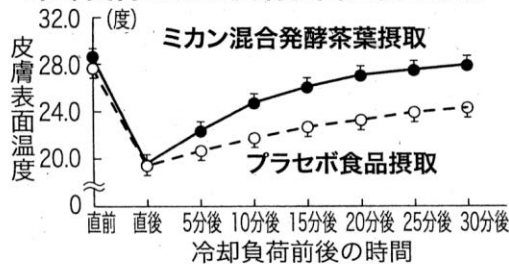
そこで、未熟な青ミカンと緑茶葉を原料に、ヘスペリジンの体内吸収量を高めた発酵茶葉（以下、ミカン混合発酵茶葉）を開発し、機能性表示食品として商品化するため、ミカン混合発酵茶葉の摂取が、冷えに及ぼす影響をヒト試験で検証しました。

44人の被験者にミカン混合発

ミカン混合発酵茶の機能性

冷え改善効果を実証 疲労感の軽減なども

冷却負荷による皮膚表面温度の推移



膚表面温度を速やかに高める機能を有することが明らかになりました（図参照）。

なお、ミカン混合発酵茶葉の摂取で、肩の凝り改善効果、疲労感の軽減および睡眠の質向上効果を有することも確認していますので、複数の機能を有する機能性表示食品としての商品化が期待できます。

（長崎県農林技術開発センター 研究企画部門食品加工研究室 主任研究員 中山久之）

して飲んでもらった後、手のひらを冷水中に1分間浸し、その後の皮膚表面温度を測定した結果、ミカン混合発酵茶葉は、皮