

項目	内容
名称	かつお節オリゴペプチド [英]Dried Bonito Peptide [学名]-
概要	かつお節オリゴペプチドは、かつお節をサーモリシンで加水分解して得られるペプチドである。
法規・制度	<b>■ 食薬区分</b> ・カツオ (かつお節/かつお節オリゴペプチド) 魚乾燥物、肝臓：「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質 (原材料)」該当する。
成分の特性・品質	
主な成分・性質	・ペプチドLeu-Lys-Pro-Asn-Met (LKPNM) を含む (2016139802)。
分析法	-
有効性	
ヒトでの評価	調べた文献の中に見当たらない。
循環器・呼吸器	調べた文献の中に見当たらない。
消化系・肝臓	調べた文献の中に見当たらない。
糖尿病・内分泌	調べた文献の中に見当たらない。
生殖・泌尿器	調べた文献の中に見当たらない。

脳・神経・ 感覚器	調べた文献の中に見当たらない。
免疫・がん・ 炎症	調べた文献の中に見当たらない。
骨・筋肉	調べた文献の中に見当たらない。
発育・成長	調べた文献の中に見当たらない。
肥満	調べた文献の中に見当たらない。
その他	調べた文献の中に見当たらない。
参考文献	(2016139802) 健康・栄養食品研究. 1998;1(3-4):35-42.