

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00804919. X

[43] 公开日 2002 年 4 月 3 日

[11] 公开号 CN 1343100A

[22] 申请日 2000.3.13 [21] 申请号 00804919. X
[30] 优先权
[32] 1999.3.12 [33] FR [31] 99/03076
[86] 国际申请 PCT/FR00/00485 2000.3.13
[87] 国际公布 WO00/54610 法 2000.9.21
[85] 进入国家阶段日期 2001.9.12
[71] 申请人 阿克法玛实验室
地址 法国卡罗斯
[72] 发明人 M·罗姆比

[74] 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事
务所
代理人 李华英

权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 基于富含多酚的葡萄提取物的食品添加剂和美容治疗方法

[57] 摘要

本发明主要涉及一种口服的,包括抗脂肪酶特性的营养和/或美 容目的的食品添加剂。所述食品添加剂特征在于它包括富含或使富含 多酚的葡萄提取物。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1. 一种用于口服的营养和/或美容的食品添加剂，其特征在于它包括富含或使富含多酚，占重量的 30%到 90%的多酚的葡萄提取物。

2. 根据权利要求 1 的食品添加剂，其特征在于它包含占重量的 10%到 60%的原花色苷配质酚（PCOs）。

3. 根据权利要求 1 和 2 中任意一项的食品添加剂，其特征在于它包含占重量的 0.001%到 0.1%的反-白藜芦醇。

4. 根据权利要求 1 到 3 中任意一项的食品添加剂，其特征在于所述提取物是从葡萄榨渣中获得的。

5. 根据权利要求 1 到 3 中任意一项的食品添加剂，其特征在于所述提取物是从葡萄籽和/或从葡萄种壳中获得的。

6. 根据权利要求 1 到 5 中任意一项的食品添加剂，其特征在于它被包装成用于日服剂量 0.2 到 2 克的所述葡萄提取物的单位剂量的形式。

7. 一种用于进行人体美容的方法，特别是针对脂肪团和/或超重，其特征在于它包括口服如权利要求 1 到 6 中任意一项所述的食品添加剂。

8. 根据权利要求 7 的美容处理方法，其特征在于它包括每日服用 0.2 到 2 克剂量的所述葡萄提取物。

基于富含多酚的葡萄提取物的
食品添加剂和美容治疗方法

本发明涉及一般的营养和/或美容的食品添加剂领域。本发明还直接针对一种美容治疗方法，特别是起到消除脂肪团的作用。因此，本发明主要涉及非常普遍的减肥领域。

关于肥胖的治疗目标是这样定义的：使得人体减掉明显的体重，或帮助个体维持所需的最低体重水平。

到目前为止，已经设想了几种方法。

营养方法旨在以食品的方式减少能量供给。这可以通过骤然减少能量供给或用其它低能量的，诸如不消化的替代脂肪，具有低同化或不同化的食品纤维的结构化甘油三酯来替代高能量营养物。

治疗方法可有各种目标。

-减少食品摄入量可以是第一目标。可试着使用降低食欲的物质来减少食品摄入量，它的短期效应是可见的，但是长期使用则由于有明显的副作用而受到限制。特别是，这些产品中仅有很少一部分可放心使用，它们的长期效应还有待讨论。新的分子还正在评估，可能在不远的将来能达到这个水平，但是它们的价值还需要观察。

-第二个目标可以通过使用作用于中心或外周水平的产热物质来增加能量消耗。这些物质的使用还有一定限制。

-第三个目标是降低食品中脂肪、可能的话甚至包括碳水化合物的同化。这是一个引起较多关注的比较新的方法。降低食品脂肪的同化可通过降低有关的消化酶的活性，或修饰转运脂质分子、乳糜、小泡或微团的界面特性来达到。

本发明主要涉及用于口服的具有抗脂肪酶特性的营养和/或美容的食品添加剂。这种食品添加剂的特征在于它包括富含或使富含多酚的葡萄提取物。

根据本发明的一个具体特征，有利的是，该食品添加剂包括占重量的 30%到 90%的多酚。

根据本发明的另一个特征，该食品添加剂包含占重量的 10%到 60%的原花色苷配质（proanthocyanidols）。

根据本发明的另一个特征，该食品添加剂包含占重量的 0.001%到 0.1%的反-白藜芦醇。

用于本发明的葡萄提取物可以从葡萄榨渣或葡萄粒和/或从葡萄种壳和/或可选择地从葡萄茎干中获得。

总的来讲，该葡萄提取物中包含多酚，以及特别是原花色苷配质（proanthocyanidol）和花色素苷（anthocyanosides）。

根据本发明，该食品添加剂有丰富的或使丰富的多酚含量。

从葡萄中提取的多酚具有多种生物学活性：

- 原花色苷配质被认为是强有力的自由基消除剂，它可中断形成动脉粥样硬化斑的低密度脂蛋白 LDL 的氧化。

- 在动物体上显示的并在人体上得到证实的原花色素（procyanidol）寡聚体（PCO）对血管壁上的作用，通过增加毛细血管的阻力和降低它们的通透性来体现。

- 多酚保护纤维蛋白，特别是胶原蛋白和弹性蛋白免受酶的降解。

- 多酚还导致血液中的胆固醇水平下降，和

- 它们具有抗血小板凝集的活性。

还猜想它们具有一些其它作用，特别是多酚作为抗炎性剂、血管保护剂、抗龋剂、抗组胺剂、抗癌剂或防晒剂的作用。

非黄酮类多酚衍生物，其中之一是白藜芦醇，也被猜想具有抗氧化性和可能起到抗病毒、抗癌和免疫调节作用。

在本发明的上下文中，存在于食品添加剂中的葡萄提取物富含或使富含多酚，使得它们对消化性脂肪酶有抑制活性。

所进行的一项研究显示，根据本发明的葡萄提取物，以每 100 毫克脂肪 6 毫克的剂量，完全消除了胃内脂肪的乳化作用。

另一方面，在十二指肠中，这种提取物使脂肪的乳化作用明显减少到大约 16%，而脂肪的乳化作用没有被完全消除。使脂肪乳化是脂肪酶消化脂肪作用的关键步骤，这些结果显示了用于机械地和因此可逆地抑制有助消化的脂肪酶（优于可能是不可逆的化学抑制）的能力。

另一个在重现生理条件下进行的（即胃脂肪酶连续作用，然后胰脂肪酶作用于三油酸甘油酯的）体外研究，显示根据本发明的葡萄提取物，以 6 毫克/100 毫克脂肪的剂量，能够实际上总体抑制胃脂肪酶（78%抑制）和胰脂肪酶（52%抑制），即总体抑制脂解作用可接近 60%。

在本发明的上下文中，还进行了葡萄提取物关于产热作用效应的研究。该研究用离体药理学模型进行，它的原理是测量大鼠棕色脂肪组织样本的耗氧量；耗氧量与由试验提取物诱发的棕色脂肪组织的产热作用成比例。

介质中的葡萄提取物浓度 (毫克/100 毫升)	耗氧量 (毫摩尔氧/毫克)
0	43
20	90
40	136
60	156

已发现该提取物在最低浓度或以上时引起产热作用大大增加（110%）。

下面，将通过实施例说明获得用于本发明的上下文中的葡萄提取物的一个具体的非限制性实施例。

原材料(葡萄榨渣和/或葡萄粒)包含 0.1%到 5%的 PCO 和 0.0001%到 0.0005%的反-白藜芦醇。

为了以合理的剂量获得脂肪酶的抑制，需要具有可利用的提取物，以小体积提供必须剂量的多酚。例如，可以使用下列提取方法：用 5 公斤 60%的乙醇（V/V）提取 1 公斤葡萄榨渣（或葡萄粒）。过滤后，该提取物在部分真空、最高温度 80°C 下浓缩。然后，浓缩的提取

物在真空（最高温度 80°C）下，或通过根据所选的示踪剂说明书用或不用麦芽糖糊精喷雾（最高温度 200°C）下干燥。根据这些成分在植物的原材料中的含量，如此获得的干燥的提取物，具有的 PCO 的含量在 10%和 40%PCO 之间，和 0.0001%到 0.05%的反-白藜芦醇。

用于进行这种提取方法的该实施例不限于此；因此，也可以使用其它的溶剂，特别是甲醇，和选择性的抗氧化剂（抗坏血酸、焦亚硫酸钠等），以避免多酚氧化。

这种浓缩的提取物可以适当地进行第二次浓缩，特别是用乙酸乙酯，以获得其 PCO 含量大于 50%的干燥提取物。

可以用例如下列分析方法确定 PCO 的含量。准备分析的原材料用水/丙酮混合物（10/30 V/V）提取。稀释后，该提取物溶液上样于含 C18 反相固定相的柱子。漂洗后，用乙酸乙酯洗脱 PCOs。纯化的溶液用儿茶素作对照，以硫性香草醛试剂进行比色分析。

本发明还包括美容治疗方法，特别是消除脂肪团的方法，它包括每天口服 0.2 到 2 克的如上所描述的，以及形成上述食品添加剂的组合物的一部分的富含或使富含多酚的葡萄提取物。

因此，本发明还涉及包装成用于每日 0.2 到 2 克所述葡萄提取物的使用剂量的单位剂量形式的食品添加剂。