

農産物のアレルギー抑制効果について

愛媛大学 農学部 生物資源学科 応用生命化学専門教育コース・動物細胞工学教育分野

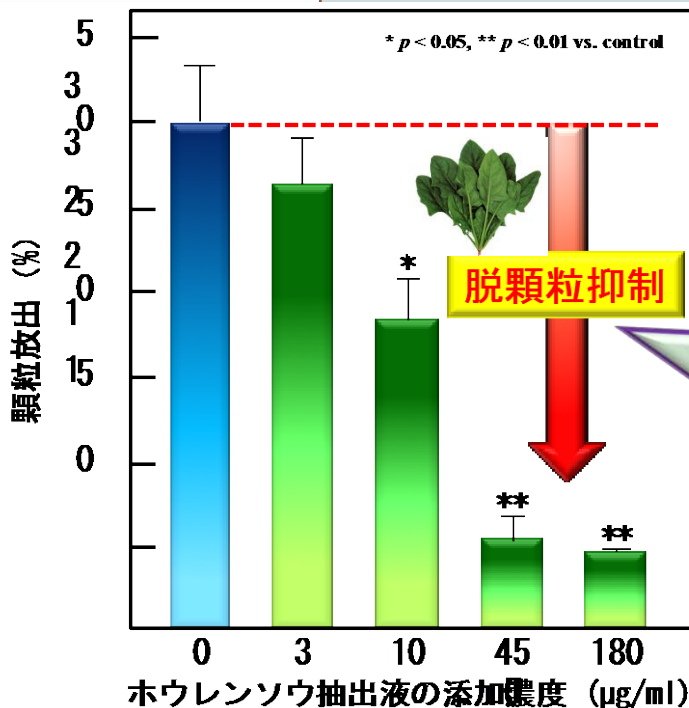
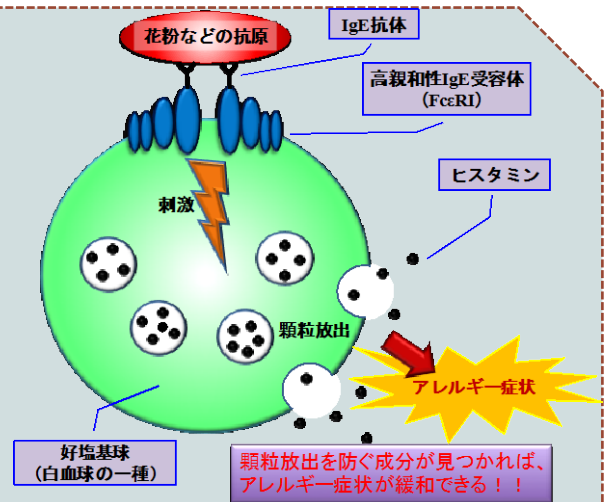
教授 菅原 卓也

研究概要

農産物の未利用部分や市場価値を見出しにくい規格外農産物を乾燥し、粉末化することによって活用範囲を拡大することを目的に研究を開始した。

我々は、付加価値向上を目指し、野菜粉末の健康機能、特に国民の半数が悩んでいるアレルギー症状を緩和する効果(脱顆粒抑制効果)について調査した。

花粉症などで、鼻水や涙などの症状を引き起こすヒスタミンを含む顆粒の放出(脱顆粒)を防ぐことができれば、アレルギー症状の緩和効果が期待できる。



ホウレンソウ乾燥粉末から水溶性抽出液を調製し、その脱顆粒抑制効果を培養細胞によって検討した。その結果、脱顆粒抑制効果が確認された。すなわち、ホウレンソウにはアレルギー症状を緩和する効果が期待できるのではないかと考えられる。