

機能性

がん・免疫に関わる食品成分の同定 及び作用機構の解析

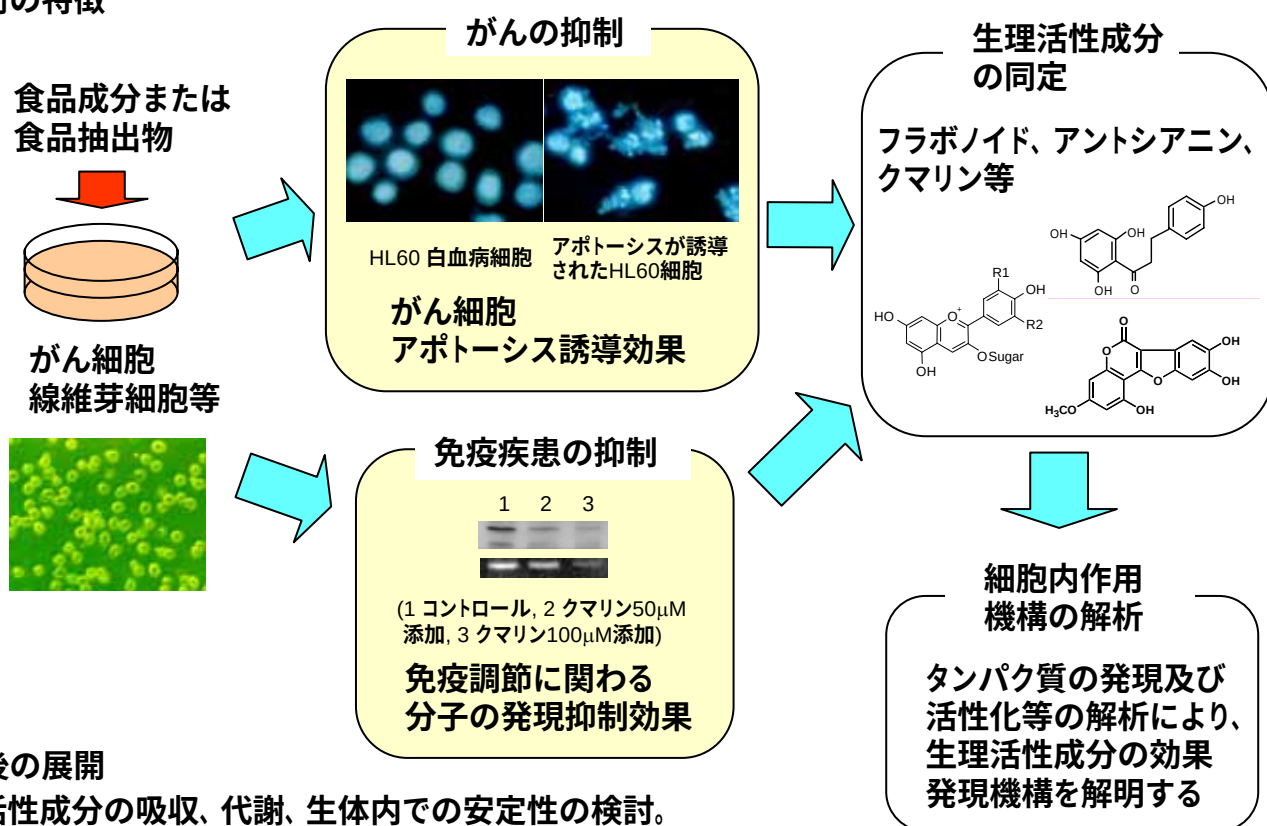
研究の内容

がんの予防や免疫調節に関わる食品成分を培養細胞を用いたモデル系により検索し、その評価を行っている。

これまでに、がんの抑制に関わるがん細胞アポトーシス誘導効果を示すフラボノイドやアントシアニン等の成分を明らかにすると共に、過剰な免疫反応の抑制に関わるクマリン誘導体を明らかにした。

更に、細胞内作用発現機構の解析を行い、がんや免疫疾患の予防に効果的な食品成分の摂取及び利用法の解明を目指している。

技術の特徴



今後の展開

活性成分の吸収、代謝、生体内での安定性の検討。
実験動物モデルにおける効果及び作用機構の確認。

参 考

- 1) 江藤公美、小堀真珠子ら、ニガウリのがん細胞アポトーシス誘導効果. 日本食品科学工学会誌, 49(4), 250-256 (2002).
- 2) Katsube, N., Kobori, M. et al. Induction of apoptosis in cancer cells by Bilberry (*Vaccinium Myrtillus*) and the anthocyanins. *J. Agric. Food Chem.* 51, 68-75 (2003).



代表研究者：小堀 真珠子
所 属：食品機能部 機能成分研究室

問い合わせ先：研究交流科 関谷 修三

e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp

独立行政法人
食品総合研究所