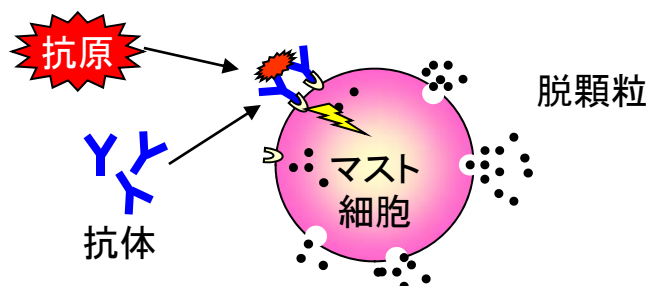


ハーブ・スパイスの抗アレルギー活性

技術の特徴

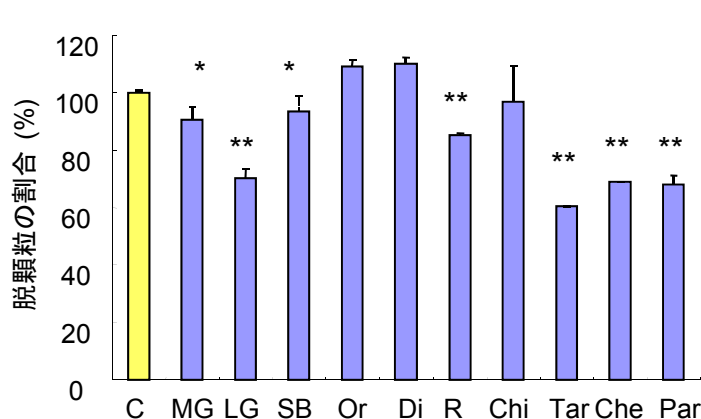
・ハーブおよびスパイスの抽出物に、抗アレルギー活性を示すものが確認された。

研究の内容

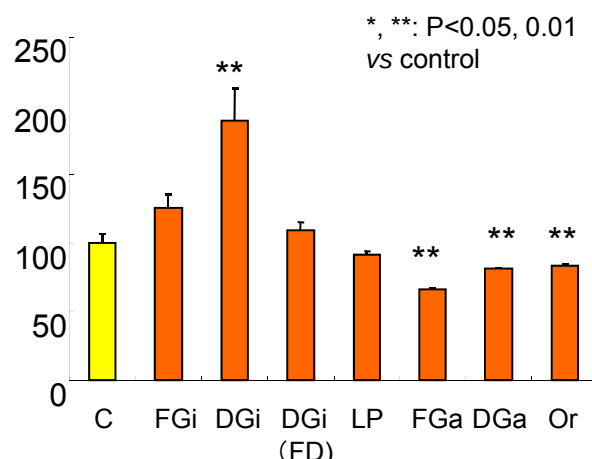


マスト細胞の中に蓄積されていたヒスタミンなどが抗原刺激により細胞外へ出てくる→じんま疹など

即時型アレルギー反応のメカニズム



ハーブ抽出物の脱顆粒抑制活性



インド産スパイス抽出物の脱顆粒抑制活性

80%EtOH抽出物を10μg/ml添加

今後の展開

・抗アレルギー活性を示す成分の単離・同定をすすめ、抗アレルギー食品素材としての利用可能性を探る。

参 考

・「ハーブ凍結乾燥物の抗アレルギー活性の評価」、石川(高野)祐子・Kulathooran Ramalakshmi・後藤真生・八巻幸二・新本洋士、日本農芸化学会2008年度大会要旨