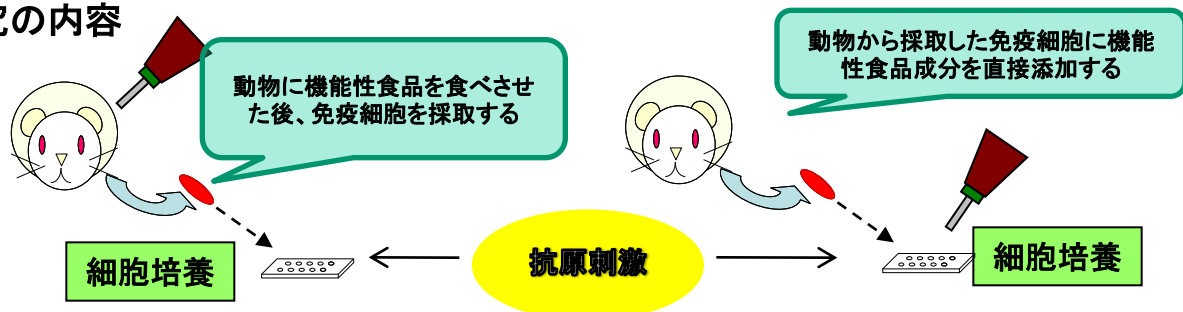


機能性食品は食べなければわからない？ ー抗アレルギー機能検索における細胞実験系ー

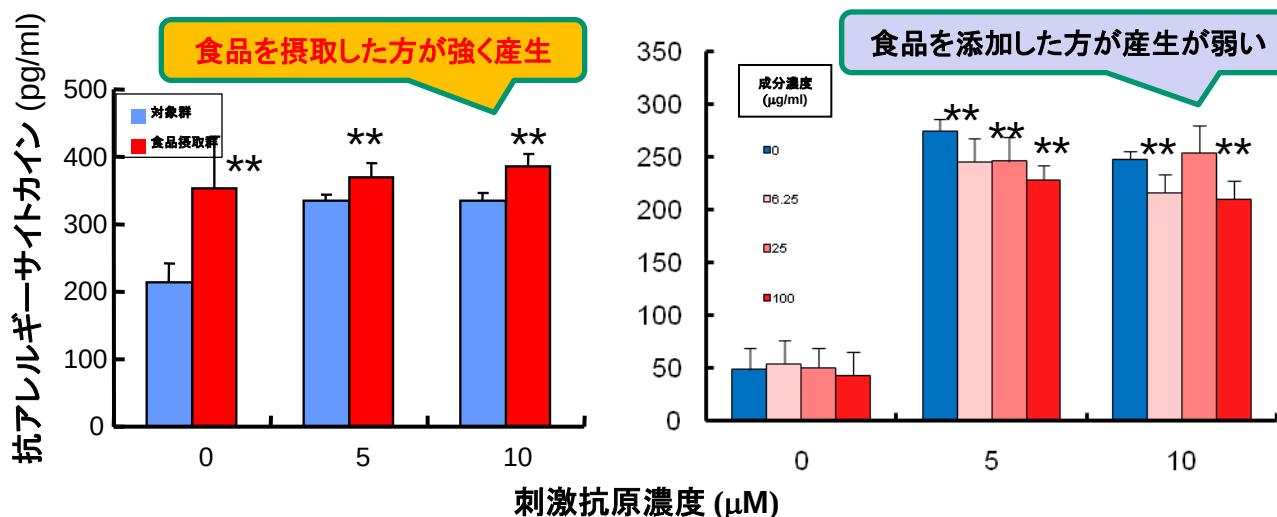
技術の特徴

食品機能性は動物細胞の培養中に成分を添加して調べることが多い。しかし実際摂取された食品は消化吸収など様々な過程を経た後、機能を発揮する。そこで、食品の抗アレルギー性を指標として、**動物に摂食後採取した細胞**と、**直接成分を添加した細胞**の応答性を比較した。

研究の内容



培養中に産生される抗アレルギーサイトカインを測定・比較



動物摂食試験と細胞培養添加試験で逆の結果に・・・

今後の展開

この結果を基に動物の摂食実験に近い結果を得られる細胞試験系の開発を目指す

参 考

Biosci Biotechnol Biochem. 2009 Nov;73(11):2439-44