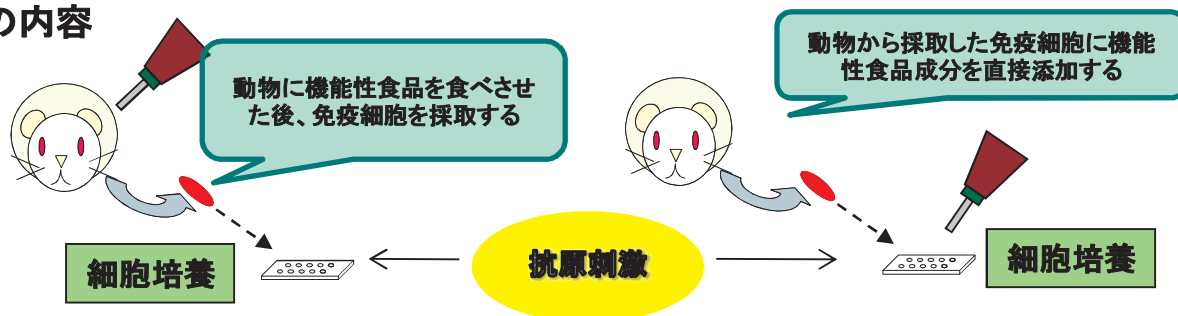


機能性は食べなければわからない？ ー抗アレルギー機能を検索できる実験系とはー

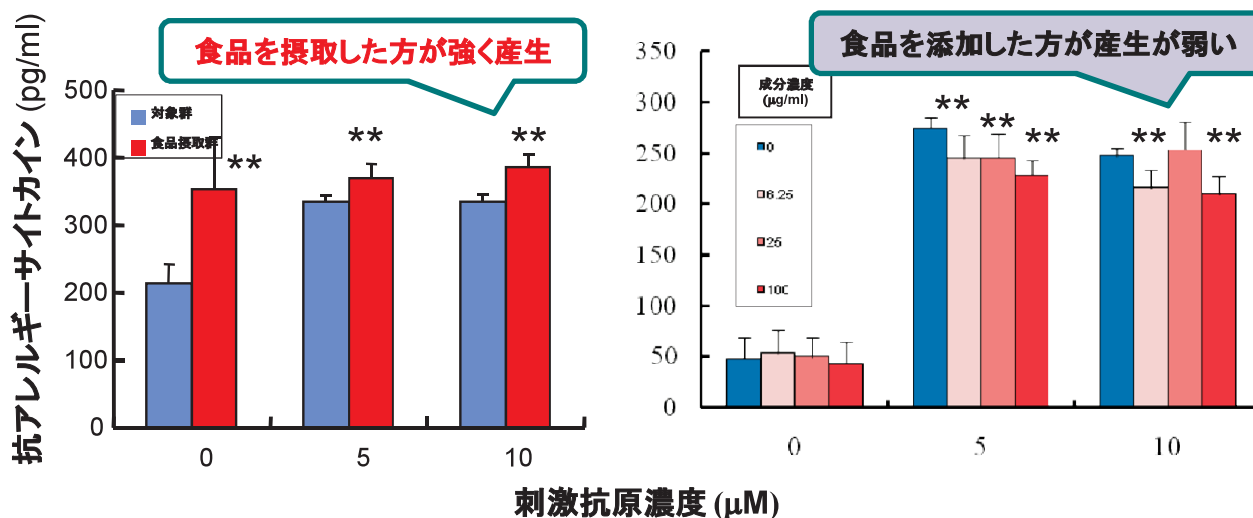
技術の特徴

食品機能性は培養した動物細胞に成分を添加して調べられていることが多い。しかし実際は食品は消化吸収過程を経た後、機能を発揮する。そこで、食品の抗アレルギー性検索において、**直接成分を添加した細胞**と**動物に摂食後採取した細胞**との応答性を比較、検討した。

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

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
Biosci Biotechnol Biochem. 2011 Nov;75(2):393-395



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 後藤真生
所 属: 食品機能研究領域
機能性成分解析ユニット
問合わせ先: 029-838-8055 masaogot@affrc.go.jp