

# 食物アレルギーの低減法

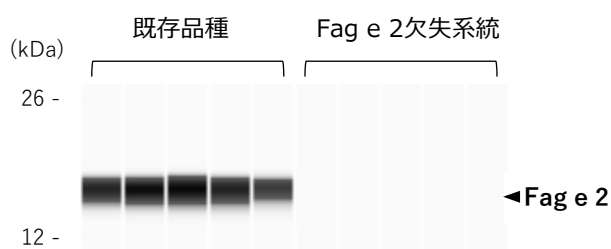
## 成果の特徴

- ・食品中の食物アレルギーが原因となり食物アレルギー症状が引き起こされます。
- ・食物アレルギーの原因アレルゲンや症状の種類には個人差があります。
- ・食物アレルギー症状誘発のリスク低減を目指し、主要なアレルゲンに着目し、食物アレルギーを低減する方法を開発しました。

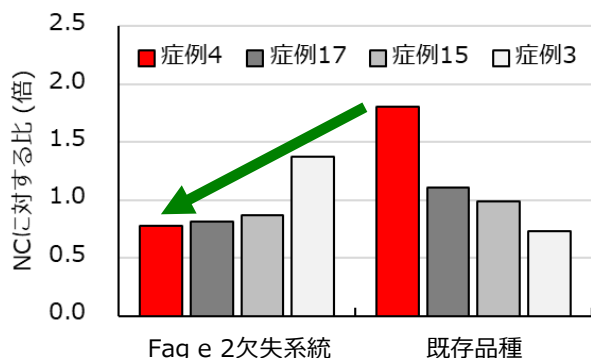
### アレルゲン低減品種の育成

ターゲット：ソバによる重篤な症状（アナフィラキシー）の原因アレルゲン、Fag e 2

Fag e 2を欠失した系統を開発できた



一部の患者血清では、Fag e 2欠失系統に対するアレルギー誘発性が低下した

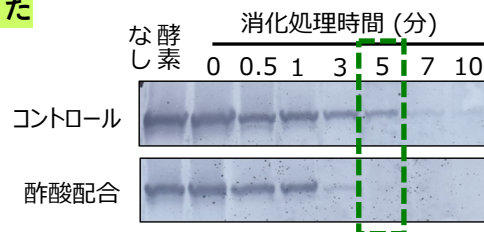


- ・特許第7571980号「Fag e 2タンパク質欠失ソバ属植物およびその利用」
- ・本研究は生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」の支援を受けて行ったものです。（研究統括者[対応先]：農研機構北海道農業研究センター・原尚資）

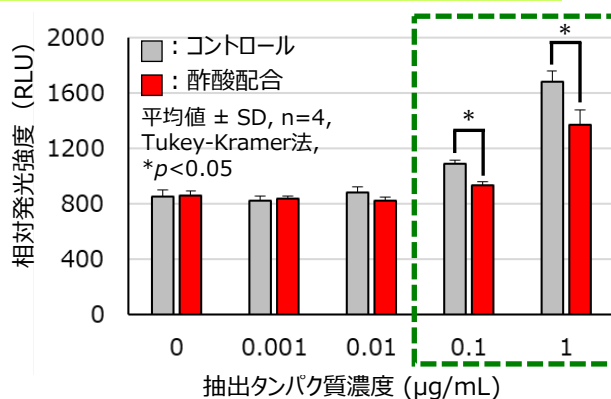
### アレルゲン低減加工技術の開発

ターゲット：セリアック病や加水分解コムギに反応する患者に関するアレルゲン、 $\omega$ -1,2 gliadin

酢酸を配合したうどんは消化酵素で消化されやすくなった



酢酸配合によりアレルギー誘発性が低下した



- ・特許第7165944号「小麦アレルギー用ホットケーキ類及びその製造方法、小麦アレルギー用パン類の製造方法、小麦アレルギー用減感作剤、小麦アレルギー消化性の向上方法並びに小麦アレルギー誘発性の低下方法」
- ・野間ら「調理加工時の酢酸配合による小麦アレルギー誘発性低減効果の検証」日本食品衛生学会学術講演会講演要旨集、p141、2024

## 想定される用途・連携希望先

アレルギー低減食品の開発での利用が想定されます。  
食品製造関連企業や医療関係者との連携を希望します。

担当研究者：佐藤 里絵  
所 属：食品研究部門  
食品流通・安全研究領域