

アレルギーを低減したソバの開発

成果の特徴

- ソバは、タンパク質やミネラル、ビタミンなどの栄養成分を豊富に含む一方、重篤なアレルギー症状であるアナフィラキシーを引き起こすことがある。
- 本研究では、アナフィラキシーの原因であると考えられているアレルゲンの一つ Fag e 2 を低減したソバを開発した。

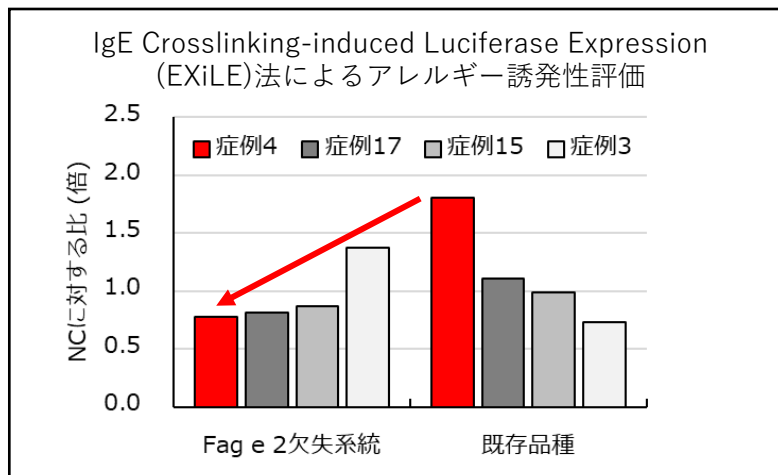
成果の内容

▶ Fag e 2 はアナフィラキシー症状と関連がある。

	リコンビナントソバアレルゲン			
	Fag e 1	Fag e 2	Fag e 3	BW10kDa
反応検体数 / アナフィラキシー検体数 (%)	0 / 7 (0.0)	5 / 7 (71.4)	5 / 7 (71.4)	2 / 7 (28.6)

▶ Fag e 2 に相当するバンド未検出である Fag e 2 欠失型系統を開発した。

▶ 一部の患者血清では、Fag e 2 欠失型系統においてアレルギー誘発性が低下した。



想定される用途・連携希望先

誤食によるアレルギー症状発症の軽減や、アレルギー検査・治療での利用が想定されます。

ソバ製粉や製麺に関わる実需者や医療関係者との連携を推進しております。

参考

特開2023-115711「Fag e 2タンパク質欠失ソバ属植物およびその利用」(国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(代表:北海道農業研究センター)、国立大学法人筑波大学、国立研究開発法人国際農林水産業研究センター、学校法人加計学園岡山理科大学)

※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)

代表研究者: 佐藤 里絵
所 属: 食品研究部門
食品流通・安全研究領域