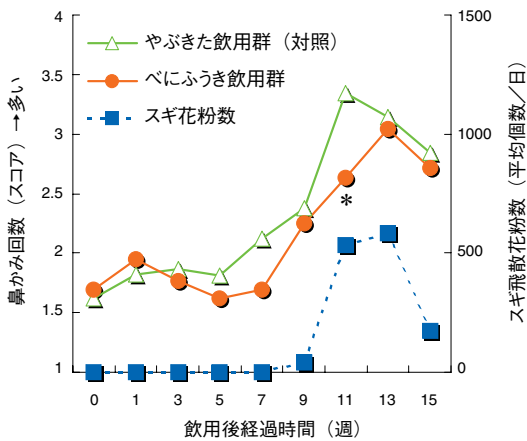
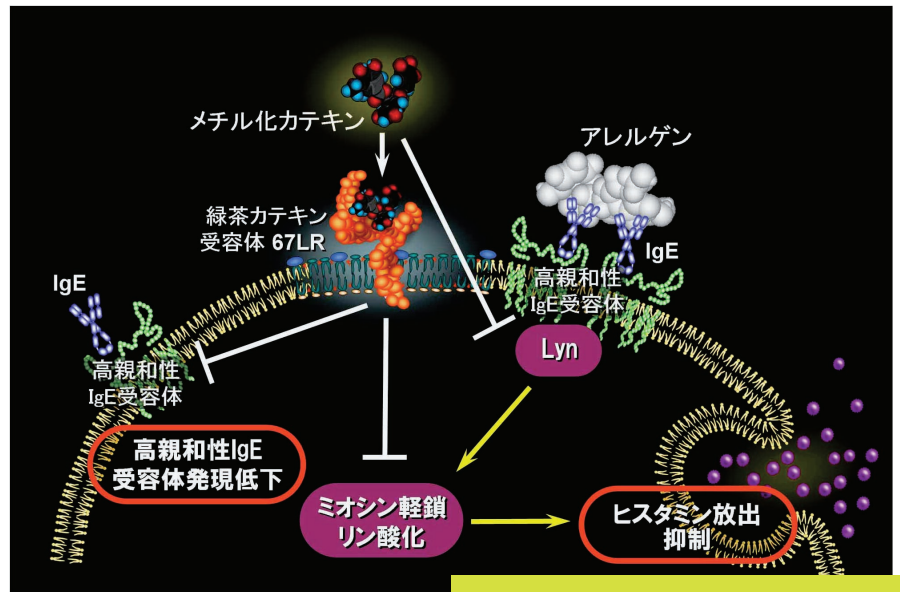
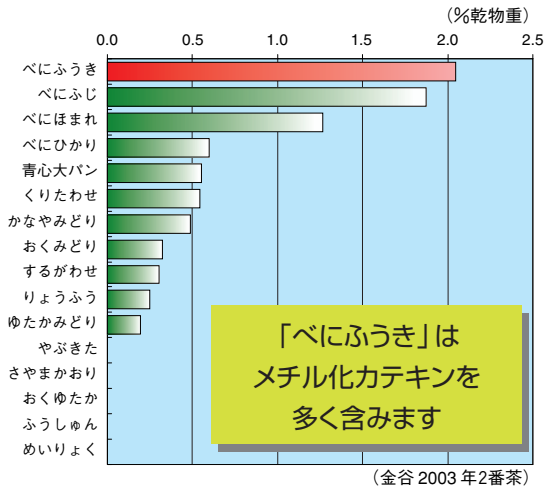


# メチル化カテキンを含む茶葉を原料とした 緑茶を容器詰め飲料として製品化

The development of 'Benifuuki' green tea beverage containing O-methylated catechin

## 【研究の背景】

生物系産業創出のための異分野融合研究支援事業コンソーシアム「茶の抗アレルギー作用を利用した食品の開発」において、メチル化カテキンの作用機作、代謝、メチル化カテキンに富む「べにふうき」緑茶の飲食品への利用に関する研究等を行ってきました。



花粉症を持ったヒトに「べにふうき」緑茶を飲ませると、花粉の飛散量に合わせてひどくなる鼻かみ回数が有意に減少しました

メチル化カテキン(EGCG3 "Me)はEGCGより吸収されやすく体内で安定で、マスト細胞内の情報伝達系のチロシンキナーゼや高親和性IgEレセプターの発現を抑制することで初期アレルギー反応で重要なヒスタミン遊離を抑制します



アサヒ飲料株式会社から「べにふうき緑茶 PET 350 ml」として製品化しました

独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 野菜茶業研究所、九州大学、静岡県立大学、名古屋女子大学、東京海洋大学、アサヒ飲料(株)、森永製菓(株)