

28G-am06

りんごペクチンオリゴ糖の抗アレルギー作用

高橋 義宣¹, ○鎌田 彰¹, 江成 宏之¹(¹マルハニチロ中研)

【目的】りんご搾汁残渣の有効活用を目的に、水溶性食物繊維を多く含むりんごペクチンオリゴ糖 (以下 APO) を開発した。これまでに APO が優れた整腸作用を示す事を確認しており、今回、さらなる機能探索を実施し、抗アレルギー作用を見出したので報告する。

【方法】APO はりんご搾汁残渣を酵素分解、熱水抽出する事で得られ、天然由来の水溶性食物繊維を多く含んでいる。APO はヒアルロニダーゼ阻害活性を示し、動物評価においても抗アレルギー効果が期待された事から、ヒトでの予備的な臨床試験を行った。花粉症の症状を示す 8 名を対象に、APO を 1 日 5g 摂取させるオープン試験で実施した。試験期間はスギ花粉飛散時の 2008 年 2 月から 3 月にかけて、摂取 2 週間、非摂取 1 週間、再摂取 2 週間の合計 5 週間とし、アンケートおよび血中パラメータにて評価した。

【結果および考察】アンケートの結果、APO 摂取期間では花粉症症状の軽減が認められた。また、血液検査では、非摂取期間に対し摂取期間の遊離ヒスタミン濃度が減少する傾向を確認した。これらの結果から、APO は抗アレルギー作用を示す食品素材としての可能性が示唆された。現在、本作用の活性関与成分について追究している。