

2001年 日本薬学会第121年会

ダイズ発酵成分によるラット腹腔内細胞を用いたヒスタミン遊離抑制効果

○石井淑美、大越絵実加、荒川靖子、水谷武夫；エイ・エル・エイ

近年、発酵食品の生理機能が注目され、豆由来の発酵は大腸癌抑制作用、血圧降下作用、抗コレステロール作用などさまざまな生理機能が研究されている。今回我々は、ダイズ由来成分の菌代謝産物に注目し、ダイズ抽出液（豆乳）に乳酸菌を接種し、その培養上清の即時型アレルギーに対する作用の検討を行った。

【方法】

- I) 試料調整：予め豆乳寒天培地にて継代をくりかえし、豆乳に馴化した *Lactobacillus* 属乳酸菌菌株を豆乳培地に接種、48時間培養後、遠心して培養上清を採取した。この培養上清を減圧乾固し、ジメチルスルフォキシドに一定濃度となるように溶解させ、試料とした。
- II) ヒスタミン遊離抑制試験は、Hirai らの方法より Wistar 系ラットの腹腔内肥満細胞を採取・調整し、Compound 48/80 によるヒスタミン遊離を α -フタルアルデヒドを用いたポストカラム HPLC 法にて測定した。陽性コントロールとしてインドメタシン、ヒドロコルチゾンを用いた。

【結果と考察】

豆乳そのものに弱いヒスタミン遊離抑制が認められた。このことから、食品として摂取している豆由来の自然食品にはアレルギーに対し、予防的な役割を担い、恒常性の維持に深く関与すると考えられる。また、マメに高濃度に含まれているイソフラボノイド、乳酸菌培養上清エキスの活性についても報告する。