

2003 年 日本薬学会第 123 年会

豆乳の乳酸菌発酵代謝産物におけるアレルギー抑制効果

○石井淑美、大越絵実加、伊藤幸恵、大縄悟志、水谷武夫；エイ・エル・エイ

国民病ともいえるアレルギー疾患に対する効果的な予防薬（食）あるいは根治療薬の開発及び慢性化や難治性のメカニズムの早期解明が望まれる。我々は、アトピー性皮膚炎や花粉症など身近なアレルギー疾患の治療薬（予防食）の開発を目的として、豆乳の乳酸菌発酵代謝産物に注目し、培養物の抗アレルギー作用を検討した。以前本学会で報告した¹⁾、肥満細胞からのヒスタミン遊離抑制結果（in vitro）をもとに、今回、PCA（passive cutaneous anaphylaxis）テスト（in vivo）を行った。

【方法】

- 1) 飼料調整：豆乳に馴化した *Lactobacillus* 属の乳酸菌菌株を豆乳培地に接種、培養後、培養物を一定濃度となるように 0.25% カルボキシメチルセルロースに溶解させ、試料とした。
- 2) Wistar 系ラットの背部に DNP-IgE 抗体を投与した後 46 時間に試料を経口投与し、2 時間後 DNP-B S A を含む 1% エバンスブルー生理食塩水溶液を静注し、PCA 反応を惹起させた。陽性対照としてヒドロコルチゾン（30mg/kg）を用いた。

【結果および考察】

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ン類、乳酸菌培養上清エキスの活性についても報告する。