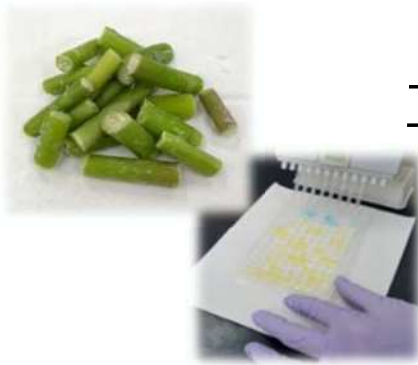


アスパラガスの アレルギー改善効果



工業技術センター食品工業部
主査 岩元 彬

背景

日本では **2人に1人** がアレルギー

出典：リウマチ・アレルギー対策委員会報告書（H23年）

臨床分野では

医薬品による **緩和治療**

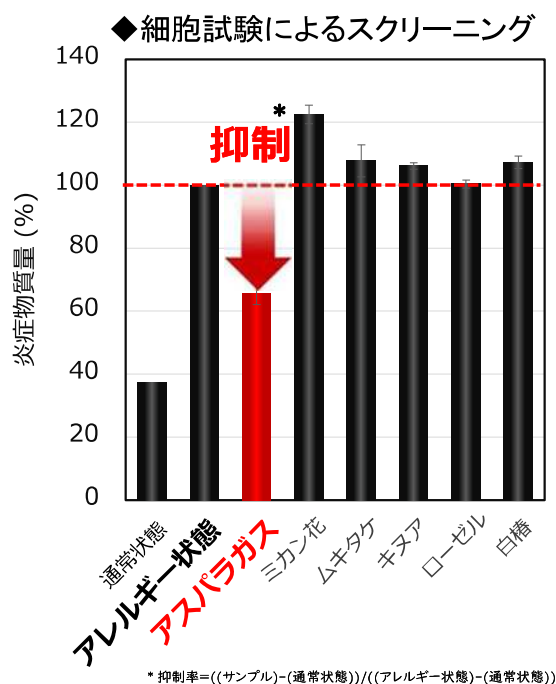
抗アレルギー食品素材



- ・機能性食品への関心・期待
- ・食経験からの安全性や信頼
- ・重篤な副作用の報告がない
- ・長期間の摂食が可能

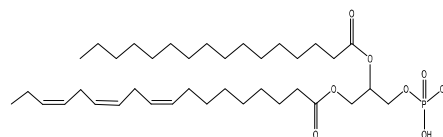
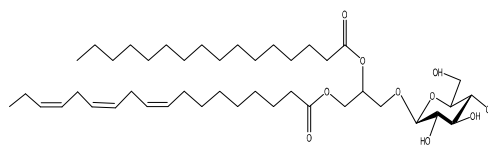
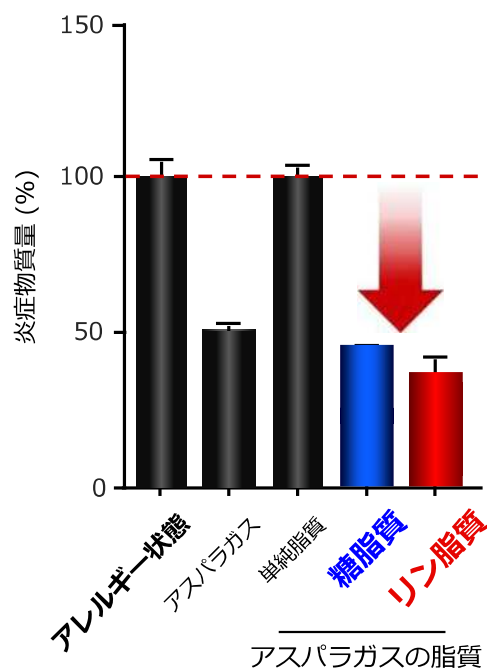
⇒ **大きな需要に応えることが可能**

SAGAラボ10+G
工業技術センター



アスパラガスが強い“抗アレルギー効果”を示した

SAGAラボ10+G
工業技術センター

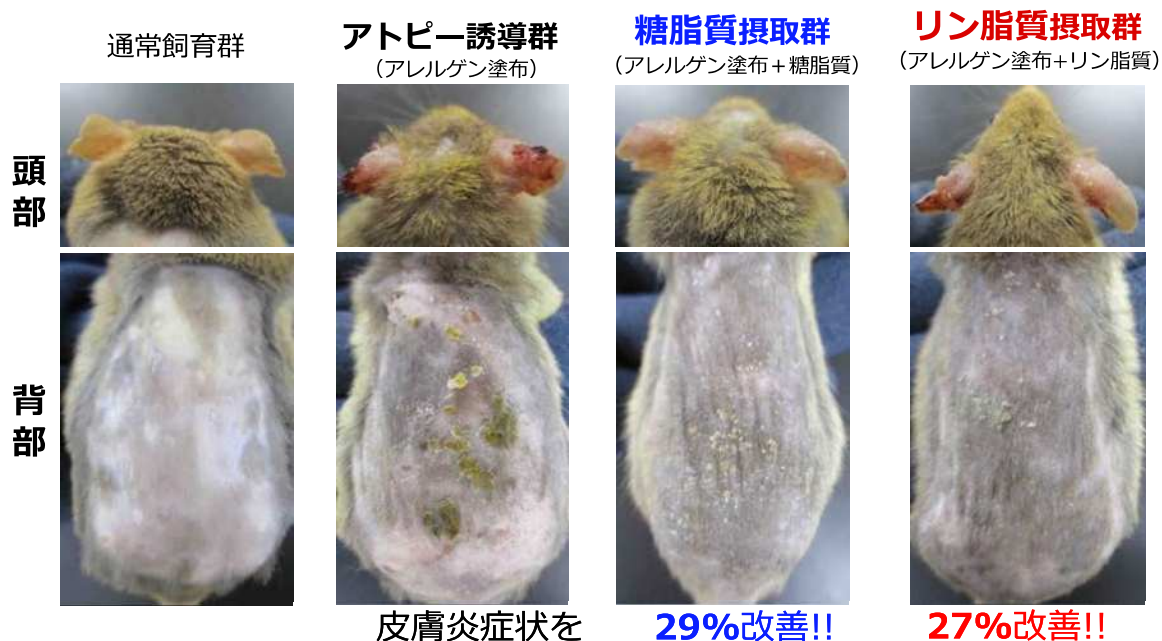


糖脂質とリン脂質が有効成分

アトピー性皮膚炎モデル試験

SAGAラボ10+G
工業技術センター

動物実験 12 週間後のマウスの写真



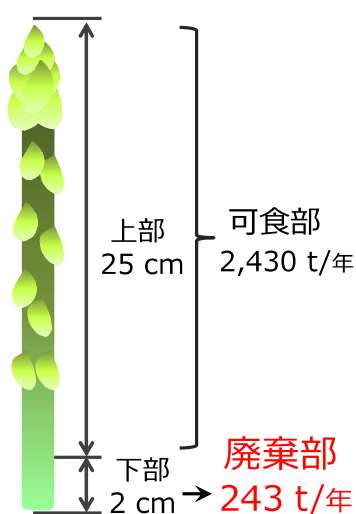
動物試験でも有効性を確認

本試験は、西九州大学 と さがフード&コスメラボ の協力により西九州大学動物実験委員会の承認のもと、適正に実施された。

廃棄部の有効活用の可能性

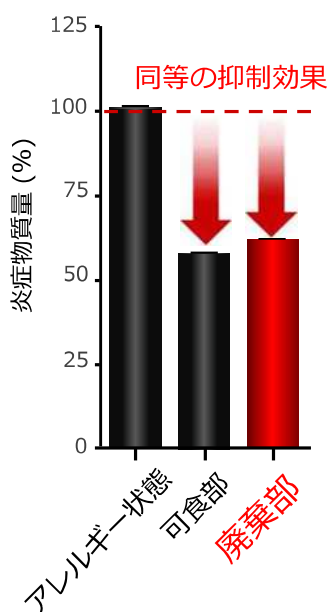
SAGAラボ10+G
工業技術センター

◆廃棄部の調製

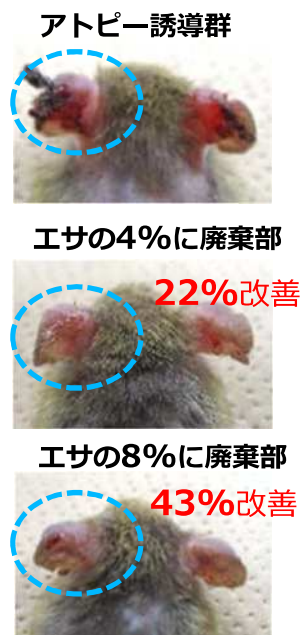


(令和2年産野菜生産出荷統計より)

◆細胞試験

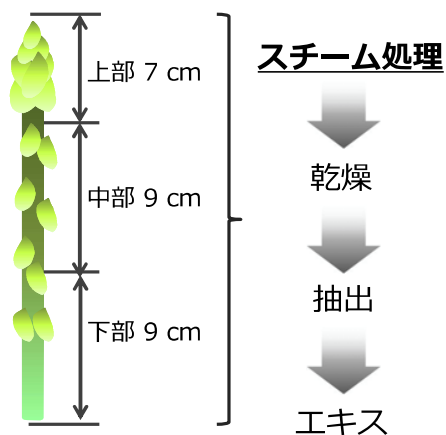


◆アトピー性皮膚炎モデル

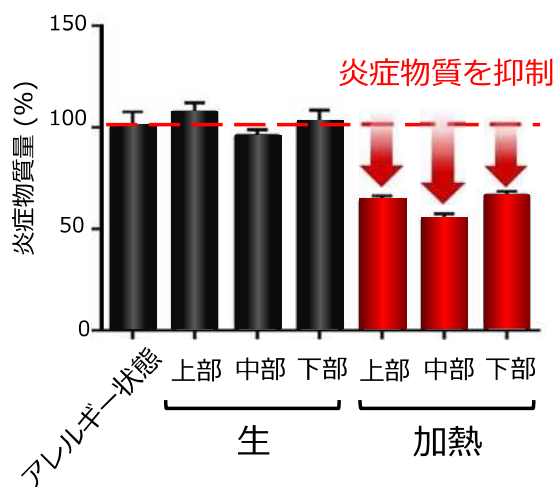


廃棄部にも“同等の効果”を確認

◆アスパラガス加工方法



◆炎症物質放出への影響



70℃の加熱を境に抗アレルギー効果が高まることを発見

特許6456996号、特許6456997号

- ▶▶ 県内企業との“共同研究や商品開発”を目指す
- ▶▶ アレルギー症状がある方の“QOL向上”に役立てたい