

発酵食品の健康性機能

奥田 拓道 (愛媛大学医学部教授)

近年、発酵食品は栄養学的な見地のみならず、医学的見地からもその有用性が注目されている。発酵の素材となる食品や微生物に種々の健康性機能物質が存在するだけでなく、発酵の過程で新しい機能物質が産生される可能性が期待されるからである。そこで、数十種類の食品を3年間発酵させてつくった万田酵素を取り上げ、その健康性機能を検討してみたのである。一般に食品に含まれる機能性物質の探索には従来の薬理学的手法だけでは不十分であり、新しい方法や考え方を持ち込む必要がある。以下に万田酵素の主な生理作用とそれを明らかにする為に用いた手法や考え方をまとめてみた。

万田酵素の生理作用	用いた手法や考え方
アルコール解毒作用	酪醇測定器、アセトアルデヒドの測定
抗アレルギー作用	肥満細胞からのヒスタミン遊離 ヒスタミンによる平滑筋収縮
抗糖尿病作用	陰陽学説、脂肪細胞における脂肪の分解と合成
グルコースの腸管吸収の抑制	小腸刷子縁小胞
担癌生体の食欲増進	やせさせる癌毒素ートキソホルモン-L
抗癌作用	NK及びLAK細胞

以上の諸点について簡潔に述べたいと考えている。