

○柿野 賢一、津崎 慎二、田中 克幸、
田中 利久、坂井 純子、田川 久
服部 利光（株式会社東洋新薬）

〔目的〕キャベツ発酵エキスは、キャベツを乳酸発酵させることによってできた多種機能性を合わせ持つ新しい健康食品素材である。今回は、本素材の機能性を調べる一環として、特に健胃作用に着目し、キャベツ発酵エキスによるラットストレス性胃潰瘍に対する予防効果について実験を行った。

〔方法〕キャベツ発酵エキス粉末130mg/kg、1000mg/kgを、Wistar系雄性ラットに1日1回5日間連続経口投与し、最終投与から2時間後に水浸拘束ストレスを7時間与えた。ネンブタールにて麻酔後、開腹、胃噴門部および幽門部を結紮し胃を摘出した。摘出した胃は10%中性緩衝ホルマリン溶液中で20分間固定し、大弯に沿って切開、生理食塩水で軽くふるい洗い後、凝固血をガーゼで拭き取った。画像解析により潰瘍の長径を測定し、長径の総和（mm）を潰瘍係数とした。測定した潰瘍係数は平均値±標準誤差で示した。

〔成績〕対照群では、線胃部に線状潰瘍が発症し、潰瘍係数 46.70 ± 6.09 を示した。組織においても粘膜表層部のびらん、フィブリン析出、出血が認められた。

一方、キャベツ発酵エキス粉末投与群では、130mg/kg、1000mg/kg投与群の潰瘍係数はそれぞれ 6.17 ± 1.29 、 3.13 ± 0.52 と著しく低い値を示した。また、組織においては顕著な変化は見られなかった。

〔結論〕キャベツ発酵エキスには、胃潰瘍予防効果があることが認められた。