

P 26 カバノアナタケ (*Fuscopiria oblique*) の 酵素処理による抗酸化能の向上

○小池泰介 青柳佳子 土屋幸子 海野有紀 加藤
真理亜 中村仁美 古我匠 平間稔 堀内勲
(株式会社 応微研)

〔目的〕白樺に寄生する白色腐朽菌の一種である *F. oblique* (和名 カバノアナタケ、ロシア名 チャーガ) には、既に抗癌、制癌作用や活性酸素除去作用、抗潰瘍作用など幾つかの生理作用のあることが知られている。今回は *F. oblique* の菌核を当社独自の手法による酵素処理*1、抽出処理*2 をして、*F. oblique* の抗酸化能を高める検討を行ったので報告する。

〔方法〕粉碎処理した *F. oblique* の菌核を、精製水に懸濁し酵素処理、エタノール抽出及び熱水抽出を行い、スプレードライにより乾燥粉末にしたものをサンプルとして用いた。

〔成績〕酵素処理をして得られた粉末と酵素処理を行う前の粉末を用いて抗酸化能の比較を行った。*F. oblique* の持つ活性酸素除去作用の有効成分として既に知られているメラニンの抽出量の比較では、処理を行った粉末の方に高い抽出量が示された。また、活性酸素除去作用について X Y Z 微弱発光測定法と亜硝酸法による SOD 様活性の測定をした結果、両試験ともに酵素処理を行った粉末において活性値の増加が認められた。

〔結論〕*F. oblique* の生理活性の向上を目的として、菌核を粉碎した粉末に酵素処理及び抽出処理をほどこしてサンプルを得た。このサンプルの抗酸化能の検討を行った結果、活性酸素除去作用の有効成分であるメラニンの抽出量が増加し、また X Y Z 微弱発光測定法や亜硝酸法による SOD 様活性においても、処理による活性の増大が確認された。

*1 酵素処理 各種糖質分解酵素による処理

*2 抽出処理 30%エタノールによる抽出

80℃での熱水抽出