

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2019年3月吉日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

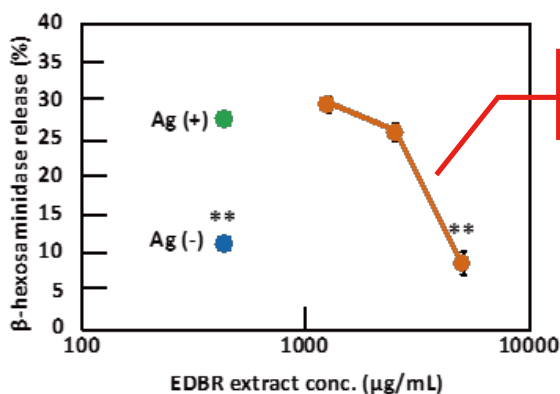
NEWS RELEASE

かつお節から抗アレルギー作用を持つ物質を確認！ 日本農芸化学学会大会（2019年度）研究発表にて発表

マルトモ(株) (社長 明関和雄) は、愛媛大学農学部菅原教授と共同で、かつお節の生理活性に関する研究を進めております。今回、日本農芸化学学会大会（2019年度）にて研究内容を報告致します。和食が健康食として注目を集める中、かつお節の新たな機能が解明されました。

< 内容 >

かつお節難消化性成分（レジスタントプロテイン）の熱水抽出物が、ラット好塩基球細胞株のRBL-2H3細胞の抗原誘導性脱顆粒を濃度依存的に有意に抑制しました。この結果は、I型アレルギー症状を緩和する可能性を示唆するものです。また、アレルギーモデルマウスに経口投与することで、アレルギー症状を抑制しました。これらの結果から、抗アレルギー作用を持つ物質が含まれる事が明らかになりました。機能性食品素材としての可能性も今後追求していきます。



※学会発表データより

1. 学会の概要

1. 学 会 名：日本農芸化学学会大会 2019年度大会
2. 会 期：2019年3月24日(日)～27日(水)
3. 演 題：3B5p04「鰹節酵素分解物残渣の抗アレルギー効果に関する研究」

【本件に関するお問い合わせ】

マルトモ株式会社 開発本部 土居 TEL:089-982-1159 FAX:089-982-2521
<http://www.marutomoto.co.jp/>
〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地