

## 学会発表要旨

日本アレルギー学会 H17 年度春期臨床集会 (岡山 2005 6/2 発表)  
食物アレルギーモデルマウスを用いた大麦由来  $\beta$ -グルカンの評価  
椿和文、谷岡明日香、杉山宏、東海林義和(旭電化工業(株)基礎研究所)

【目的】アレルギー症状の緩和や治療の補助として食品成分の利用が注目されている。イネ科植物の大麦から抽出によって得られる1,3-1,4- $\beta$ -D-グルカン ( $\beta$ -G)は白血球画分の増加・活性化作用があり、アレルギー反応を免疫学的に調節・制御できる可能性が期待される。そこで、食物アレルギーモデルマウスを用いてその効果を検討した。

【方法】坂本らの方法<sup>\*)</sup>に従って、マウス(NC / Jic)にOVAを5週間、経口及び腹腔内に感作し、食物アレルギーモデルマウスを作製した。OVA投与2週間後から  $\beta$ -Gの経口負荷を行った。MF試料粉末(オリエンタル酵母社製)に5%となるように  $\beta$ -G抽出物( $\beta$ -Gの分子量10万以下、60%含有)を添加、固形化飼料を調製し試験期間中これを自由摂取させた。対照群には非添加MF飼料を与えた。総IgE値、OVA特異IgE値をELISA法で測定し、病理組織学的検索を実施した。

【結果】両群間で、総IgE値、OVA特異IgE値に統計学的な有意差は認めなかったが、 $\beta$ -G投与群では、肝臓に於ける炎症性細胞浸潤及び巣状壊死像の減少が認められた。大麦由来  $\beta$ -G抽出物は、食物アレルギー誘発性の肝臓傷害を抑制する作用を有すると考えられた。

\*)Int Arch Allergy Immunol.118,226-227.1999