

## コブミカン葉香気成分の抗菌活性と血小板凝集阻害活性について

○小林真寿美 森光康次郎 久保田紀久枝 (お茶大・食物)

**【目的】**ミカン科植物であるコブミカンの葉は、東南アジアを中心に香辛料として広く利用されている。コブミカン生葉は独特のシトラス系の芳香を持っているが、スープに入れ加熱すると、香気成分組成が変化し、その結果香気の質が大きく異なってくることを前年度報告した。本研究ではコブミカン葉の香辛料としての付加価値を高めるものとして、フレーバー賦与以外の機能性について検討した。

**【方法】**生葉に水を加えミキサーで破碎し、そのスープをポラパックQ樹脂充填カラムに通し香気成分を吸着後、エーテルで脱着・濃縮し香気濃縮物を得、生葉試料とした。また破碎した葉を、熱湯中で 30分煮熟し、そのスープについて同様に香気成分を得、煮熟葉試料とした。これら試料および主要香気成分が有する「抗菌活性」について MIC を求め、ま「血小板凝集阻害活性」について比濁法で測定し、その加熱変化について検討した。

**【結果】**コブミカン主要成分である Citronellal, Citronellol, Linalool, Geraniol については抗菌活性がなく、加熱により増加した Citronellic acid に活性が認められた。一方、血小板凝集阻害活性は Citronellic acid 以外の成分に弱いながら活性が見られた。生および煮熟葉香気濃縮物については、弱い活性が両測定より認められた。さらに、生葉に比べ煮熟葉の方が高い活性を有していることが確認された。以上より、コブミカン葉をスープやカレーなどの煮込み料理に用いることで、欠かすことのできない特有の香気を加え風味を増すだけでなく、用いた食品の腐敗・劣化を防ぐなどの機能性を有する物質が生成されていることが示唆された。