

目的 近年増加しつつある食物アレルギーに対して除去療法が行われている。食物アレルギーの中では、牛乳・卵・大豆が多いといわれているので、これらの除去療法に日本人の食生活になじみのうすい南米原産の雑穀の一つアマランサスを使用し、パンを製造、パンとしての評価と、アレルギー食としての効果について検討を行った。

方法 アマランサスパンの製造にあたり、まず原材料の配合の検討を行った。市販の食パンの配合と、従来アレルギー食用に使われている卵・牛乳・ショートニングを用いないパンの配合を参考にして、ホームベーカリー（ナショナル、直ごね式）で焼き上げた。それらのパンについて味、色、香りなどについてパンとしての評価を行い、さらに気孔率測定とたね法で調べた。次にアレルギー患者26名に供与し、アレルギー症状の増悪の有無の判定を行った。

結果 パンに混合するアマランサスの量は、気孔率、色、香りなどから30%添加の配合がのぞましい結果であった。供与試験においては被験者中アレルギー症状の増悪の反応を示した人は皆無で、被験者の食後の評価も良かった。良い評価としては、おいしい・焼くとおいしい・食べやすいなど16名で、悪い評価としては、パサパサしている・固い・塩味が強いなど6名であった。このアマランサスパンは従来の治療食用パンに較べ、砂糖を全く使用しないこと、穀物としては蛋白質、鉄、カルシウムを多く含むのでこれらの補給も期待でき、治療食として優れている。