

1 Gp-6 たまねぎの生理活性について

○ 西堀すき江, 安藤しづえ, 並木和子*, 並木満夫**

(東海学園女短大, *椋山女大, **東京農大醸造)

【目的】現在, 我が国の3大死因は悪性新生物, 心疾患, 脳血管疾患である. このうち心疾患, 脳血管疾患は血液が関わっている. 一方, 日本の食生活の中で, たまねぎは利用頻度の高い食品の一つであり, 演者らは, たまねぎの種々の性質について研究を進めてきた. 今回は, たまねぎを各種調理加工し, それらの血液流動性に及ぼす影響を検討した.

【方法】たまねぎをスライスし, 直後, および15分, 30分, 1時間放置後, そのまま, 水さらし, 炒めるの処理を行い, ジューサーで搾汁した. 得られたジュースを遠心分離し, ろ過を行い, *in vitro*の実験に供した. スライス後そのまま放置した群は, 4時間, 8時間, 12時間後についても検討した. 血液の流動性はMC-FANを用いて測定した. *In vivo*はスライスしたたまねぎを, そのまま, スライス直後に炒める, スライス後1時間たってから炒めるの3群の試料を調整し, 健常者のボランティアを対象に, 摂食前と摂食4時間後にヘパリン採血し, *in vitro*と同様に測定した.

【結果】*in vitro*の実験では, たまねぎをスライスし, そのまま放置すると, 15分間放置した群に血流改善効果が約20%認められ, 30分以上放置すると徐々に向上率が低下することがわかった. しかし, 実験を行った12時間まで10%前後の活性が持続した. スライス後, 水にさらした群は, 放置時間に関わらず, 血流改善効果がほとんど認められなかった. *In vitro*においては, 生食群全員に血流改善効果が認められ, スライス後1時間放置後炒めた群, スライス直後に炒めた群と改善効果の認められた人が少なくなった.