

# ナツハゼの抗インフルエンザウイルス成分の探索と加工

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

## 1 部門名

食品－食品－加工

## 2 担当者

関澤春仁

## 3 要旨

ナツハゼのインフルエンザウイルス吸着阻害活性成分の探索と加工品への応用について検討を行った。

ナツハゼ抽出物を高速液体クロマトグラフで分離して得られた分画物のインフルエンザウイルス吸着阻害活性を調べた結果、活性の高い分画物が確認された。また、ナツハゼを用いた飴も吸着阻害活性を有することが確認された。今後は活性成分の詳細について検討する予定。

- (1) ナツハゼ抽出物を分離して得られた主な3つのピークのインフルエンザウイルスの IC50(ウイルス吸着を 50%抑制する値)を調べた結果、ピーク A と B で低く、低濃度で吸着を抑制することが示された(図1、表1)。
- (2) ナツハゼ乾燥粉末および果汁をそれぞれ 1%含有した飴を試作し、インフルエンザウイルス吸着阻害活性を調べた結果、ナツハゼを添加した飴では吸着阻害活性を示すことが明らかとなった(図2、図3)。

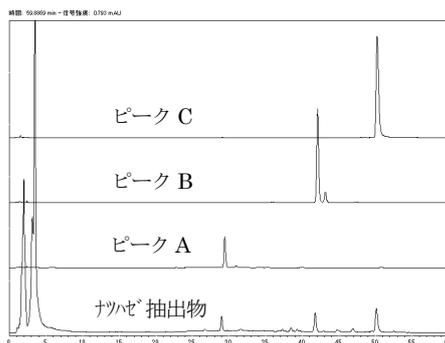


図1 高速液体クロマトグラフの結果



図2 試作した飴  
(左から、粉末1%、果汁1%、対照)

表1 分離したピークのポリフェノール含量とインフルエンザウイルスの IC50

	総ポリフェノール量※ ( $\mu\text{g/ml}$ )	IC50※※ ( $\mu\text{g/ml}$ )
ピークA	228	38
ピークB	278	40
ピークC	371	238

※画分を1mg/mlに調製後の測定値  
※※IC50=IFV吸着を50%阻害する値

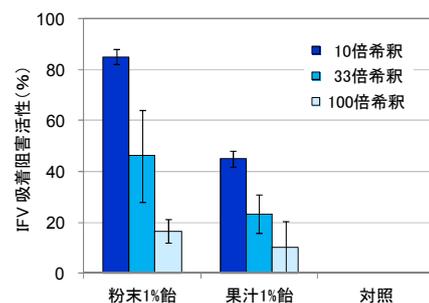


図3 ナツハゼ飴の IFV ウイルス吸着阻害活性

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 25 年度
- (2) 研究課題名 地域農産物の加工素材化
- (3) 参考となる成果の区分 (発展見込)

## 5 主な参考文献・資料

- (1) 平成 25 年度福島県農業総合センター試験成績概要(2013)