



ミーちゃんとノンちゃん博士のQ&A

ノンちゃん博士！
GOT、GPTって
何なの？

肝臓がやられると
血液中に増えてくる酵素だよ。
僕のお父さんも高くて
困っているんだ。

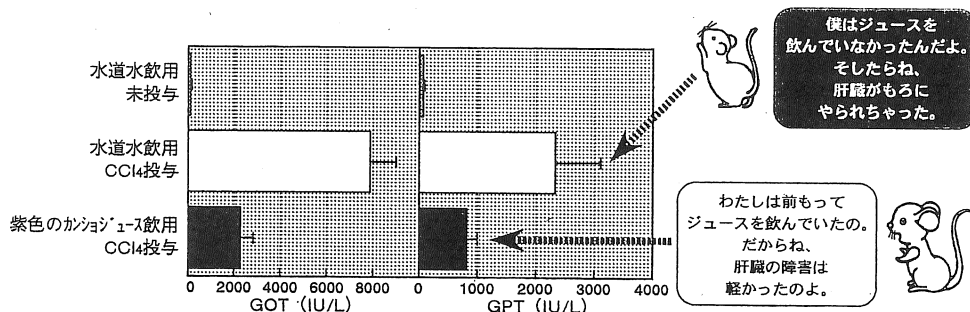


図5 四塩化炭素 (CCl₄) 投与ラット血清GOT、GPT活性に及ぼす紫色カンショ飲料の前飲用の効果

に取り込まれた紫カンショ飲料由来の成分が肝障害軽減効果を示した可能性が高いと考えられる。どのような成分が軽減因子であるかなど、今後検討すべき問題は多い。しかし、本研究でラットに飲用させた紫カンショ飲料の量は50kg体重のヒト当たり1日400mlに相当し、この量は日常生活でも摂取可能な量であり、CCl₄による急性肝障害を軽減する効果が確認されたことは大きな意味を持つと考えられる。

尚、本実験の詳細については日本食品科学工学会誌 (Vol.44, No.4, 315, 1997) を参照されたい。

これらの機能のほか、アヤムラサキのアンジオテンシンI変換酵素阻害作用 (ACE活性) や抗変異原性等が確認されている。

(備考)「カンショ飲料」は平成9年度第11回新技術・食品開発賞に輝き、日本食糧新聞社より、去る平成10年2月10日、東京パレスホテルにて表彰された。

ラセット (Russet)

いもの表皮は通常6~10のコルク層 (約100 μm) がある。ところがラセット皮といわれる品種のコルク層は30 (約300 μm) にも達する。この厚さになると表面に亀裂が入りパッチ状となった厚さのある組織が出来る。この様子をラセットという。

ラセットが出来るかどうかは、遺伝的な要因が強く品種に依存する。環境要因としては、いもの熟度が進んでいるほど、生育適温の範囲内で地温が高いほど、土壌のリン酸含量が高いほど、また灌漑栽培でコルク層が厚くなる。逆に、カリや窒素の多投入と深植え栽培ではコルク層が薄くなる。

日本の品種で、本来の定義のラセット (Russet) の品種はなく、せいぜいネッテド (網目状、Nettd) もしくはラフ (粗、Rough) 程度である。収穫や選別時に、皮が厚い分丈夫なので扱いが楽である。また、ラセット皮を有する品種はそうか病に強い傾向がある。そうか病防除のための薬剤使用を減らすことにより、より安全で生産コストも削減できる。

(森 元幸)