

パパイヤ醗酵食品 SAID0-PS501 によるメチルグアニジン由来のヒドロキシルラジカル生成抑制作用について

野田泰子○・中本賀寿夫・村上真樹・万倉三正・森昭胤
岡山大学大学院医歯薬大学院研究科・アンチエイジング食品科学講座

要 約

我々は *in vitro* で ESR スピントラップ法を用いてグアニジノ化合物からヒドロキシルラジカル ($\cdot\text{OH}$) が生成することを見出している。メチルグアニジンは、腎不全発症のメカニズムに深く関与していることが明らかにされているとともに中枢神経系においては内因性けいれん誘発物質として、てんかん発症における影響が明らかにされている。本研究では、パパイヤ醗酵食品 SAID0-PS501 の Fenton 反応によって発生する $\cdot\text{OH}$ 消去作用を確認するとともに、新たにメチルグアニジン由来の $\cdot\text{OH}$ 発生に対する抑制効果を調べた。その結果、SAID0-PS501 は用量依存性に $\cdot\text{OH}$ を消去することが確認された。