

※次の内容は、北見工業大学と北見農業試験場の共同研究を経て、平成15年5月10日開催の日本生薬学会北海道支部第27回例会において、発表されたものです。

品種別タマネギの糖類の分析

1. 目的

タマネギの消費拡大に繋がる用途開発を目的として、整腸作用があるフラクトオリゴ糖を中心に、品種別に糖類の定量分析を行い、比較を行った。また、水抽出後の残渣の整腸作用も調べた。

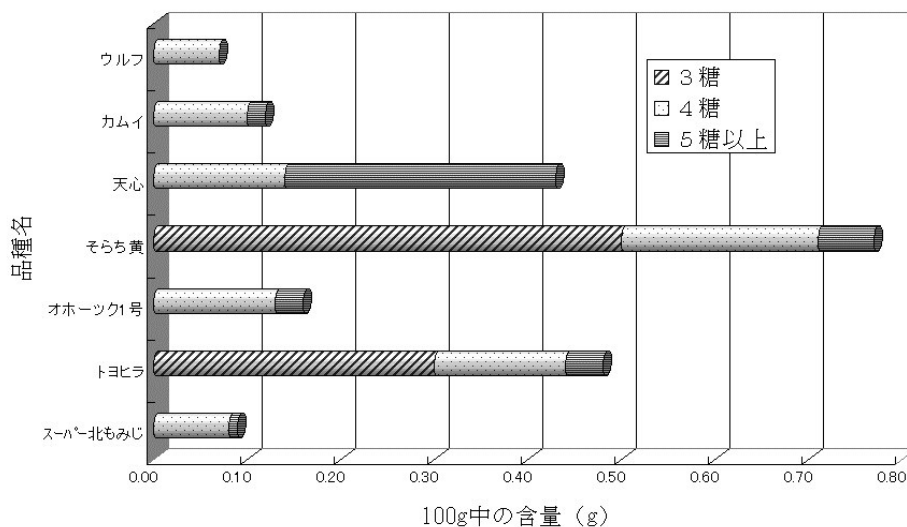
2. フラクトオリゴ糖の生理活性作用

- ガン（とくに消化器系ガンの予防）
- 心臓病（狭心症、心筋梗塞）
- 脳卒中（高脂血症・血栓・高血圧・動脈硬化の予防・改善）
- 糖尿病（高血糖・合併症の予防・改善）
- 骨粗症鬆症（骨吸収抑制、骨量の改善）
- 解毒
- 老化防止
- 肝機能の強化
- 抗炎症
- 視力強化
- 殺菌
- 気管支ぜんそくの発作抑制
- 抗ウイルス

3. 結論

○品種によって、フラクトオリゴ糖、Glucose、Fructose、Sucrose の含有量に、大きな違いがあった。

フラクトオリゴ糖



○残渣による整腸作用も、pH低下と有機酸増加に伴い、腸内腐敗産物の抑制が確認された。