

# Abstract

AROMA RESEARCH No.56(Vol.14 No.4)

桂花の香りによる摂食抑制効果

山本 隆

---

<要旨>摂食抑制効果を示す心地よい香りがあるかどうかを探索するため、ミルク、コーヒー、カカオ、バニラ、ホップ、桂花をスクリーニングし、桂花とミルクの香りを選んだ。ラットにそれぞれの香りを嗅がせた後、視床下部の摂食促進ペプチド (AgRP, MCH, NPY, prepro-orexin) と摂食抑制ペプチド (CART, POMC) の mRNA の発現を測定した。桂花の香りで、すべての摂食促進ペプチドの活性が低下し、食欲抑制物質の活性は上昇した。嗅覚脱失によりこのような効果は消失した。食物摂取時の咀嚼活動を分析すると、桂花の香りで、ゆっくりしたリズムと弱い咀嚼力で嚙むようになることがわかった。長期的に桂花の香りを提示し、餌の摂取量、体重を測定すると、摂取量と体重の減少が認められた。

<キーワード>摂食促進ペプチド、摂食抑制ペプチド、自律神経、体重、咀嚼