

Abstract

AROMA RESEARCH No.69(Vol.18 No.1)

Bangladeshのスパイスの香りとその機能および栄養補助食品の開発に役立つ植物

シェイク・ジャルフィカー・フセイン ファルザナ・アフroz・リミー 青島 均

＜要旨＞スパイスは、食物や飲み物の着香、着色、保存に使われている。Bangladeshで広く使用されているスパイスの主要な揮発成分とそれらの健康促進効果をまとめた。たくさんの植物や果実がBangladeshにおいて民間薬や健康促進食品として使われている。アフリカツメガエル卵母細胞に発現させたγ-アミノ酪酸受容体応答を昂進させ、ペントバルビタールによるマウスの睡眠時間を延長するいくつかの植物や果実を紹介する。また、ラットの腹腔浸出細胞からのヒスタミン放出を抑制する植物も紹介する。これらのBangladeshの植物資源はスパイス、栄養サプリメントや医薬品の開発に役立つだろう。

＜キーワード＞スパイス、Bangladeshの植物、GABA_A受容体、ヒスタミン放出、睡眠時間