

# Abstract

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

嗜好品によるカプサイシン受容体の作用

山田 康枝

---

## <要旨>

人類が香辛料を利用して来た歴史は古く、原始狩猟時代に遡る。香辛料は独特の風味を食品にもたらし、私たちの食生活の多様性を増やすことに貢献している。辛味のもたらし、刺激だけでなく、食欲を促し、消化を促進し、あるものは抗酸化活性などの生理作用を持っていることが様々な近年の研究でわかってきている。今回は、トウガラシの主要成分である **capsaicin** や胡椒辛味の主要成分である **piperin**、ショウガの主成分である **shogaol** などの活性も検討しながら、**capsaicin** 容体 (TRPV1) と近年辛味との関係性が明らかになってきた **TRPA1** 受容体の性質と香辛料の生理活性についてまとめた。

<キーワード> カプサイシン、トウガラシ、TRPV1、TRPA1、香辛料