

腸炎や敗血症などの炎症性疾患

市販牛乳に発症防止効果

タンパク質分子加工後も高濃度 山梨大教授が発見

山梨大医学部の中尾篤人教授(四七)の研究グループが、市販の牛乳に腸炎や敗血症など炎症性の病気の発症を防ぐ効果があることを発見した。牛乳に含まれているタンパク質分子が、殺菌など加工過程を経た市販の牛乳でも高濃度で存在することを証明。研究論文は三日付でアメリカ栄養学会が発行した雑誌(電子版)に掲載された。

中尾教授によると、今回の研究で注目したのは牛乳や母乳に含まれ、免疫を調節するタンパク質分子の「TGF-β」。

研究では市販の牛乳が含む同分子の量を調べ、マウスに約二週間、分子量が異なる数種類の牛乳や分子を含まない水などを飲ませた。マウスに



敗血症に関係する細菌の成分や腸炎の原因となる物質を注射して経過をみたところ、分子量が市販の牛乳に腸炎や敗血症の発症を防ぐ効果があることを証明した山梨大の中尾篤人教授(中)と、同市下河東の山梨大玉穂キャンパス

ことは知られていたが、加工された市販牛乳の分子の存在や作用を証明した研究報告はなかったという。

同分子は感染症に対する免疫を強くし、アレルギーを抑える力などがあるという。中尾教授は今後、粉ミルクなど乳製品が含む同分子の量や活性についても研究していく。

中尾教授は「将来的に感染症やアレルギーを防ぐため、TGF-βを多く含んだ牛乳や乳製品の摂取が効果があるということの研究で証明していきたい」と話している。