

魚類アレルゲンの調理による低減は可能かを考える

柴田学園大学健康栄養学科

渡邊真衣

TEL 0172-32-2289

FAX 0172-33-2486

顔写真等
(希望者のみ)

e-mail m-watanabe@shibata.ac.jp

Web 等(該当するものがある方のみ)

キーワード

魚類アレルギー パルプアルブミン含有量 調理による効果

魚類アレルギーの原因となるパルプアルブミン量は調理法によって変わらるのか。について研究しています。

近年、アレルギー疾患の患者数が増加しており、アレルギー疾患の中でも、食物アレルギーは死亡に至る例もあります。そのため、個人が食べられる範囲を超えたアレルゲンの摂取を防ぐことに加え、調理法によるアレルゲン不活性化など、より安全性を高める手法が求められます。

魚類に含まれる主要なアレルゲンはパルプアルブミンというタンパク質です。このパルプアルブミンは熱処理することで免疫グロブリンとの反応が低下することが知られています。

そこで、調理法により抗原として機能するパルプアルブミンがどの程度減少するかを確認し、安全性を高める調理法について研究をしています。

これまでの研究テーマ

◆魚肉のパルプアルブミン含有量に対する調理法の効果（2021年度）