

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2002-171936

(P2002-171936A)

(43) 公開日 平成14年6月18日 (2002.6.18)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テマコード* (参考)
A 2 3 L	1/30	A 2 3 L 1/30	Z 4 B 0 1 8
A 6 1 K	35/84	A 6 1 K 35/84	A 4 B 0 6 5
A 6 1 P	37/08	A 6 1 P 37/08	4 C 0 8 8
// C 1 2 N	1/14	C 1 2 N 1/14	G

審査請求 有 請求項の数 6 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号 特願2000-369982(P2000-369982)

(22) 出願日 平成12年12月5日(2000.12.5)

(71) 出願人 500003176

秋山 幸仁

山梨県韮崎市円野町上円井1891

(71) 出願人 500003165

中村 友幸

山梨県東八代郡八代町岡592

(72) 発明者 中村 友幸

山梨県東八代郡八代町岡592

(72) 発明者 秋山 幸仁

山梨県韮崎市円野町上円井1891

(74) 代理人 100083817

弁理士 今野 耕哉 (外1名)

最終頁に続く

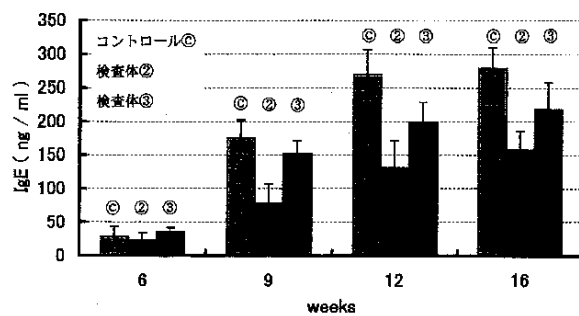
(54) 【発明の名称】 健康食品及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 この発明は、メシマコブ (*Phellinus linteus*) の菌糸体由来物質 (メシマコブ菌糸体の培養濾液を含む) が、アレルギー反応抑制作用を有するという知見に基づき、健康食品を製造することを目的とする。

【解決手段】 (1) メシマコブ菌糸体の熱水抽出物、メシマコブ菌糸体の培養濾液を乾燥粉末とし、これを健康食品とする。

メシマコブ (*P.linteus*) 菌糸体由来成分の IgE 産生抑制効果



【特許請求の範囲】

【請求項1】 メシマコブの菌糸体由来物質を含有することを特徴とする健康食品。

【請求項2】 メシマコブの菌糸体由来物質が、下記の(1)～(3)に記載する工程を順次経て得られるメシマコブ菌糸体の熱水抽出物である請求項1に記載する健康食品。

(1) 液体培地でメシマコブの菌糸体を培養する工程

(2) 培養液からメシマコブの菌糸体を分離する工程

(3) メシマコブの菌糸体から熱水抽出物を得る工程

【請求項3】 メシマコブの菌糸体由来物質が、メシマコブ菌糸体培養濾液である請求項1に記載する健康食品。

【請求項4】 メシマコブ菌糸体、又はメシマコブ菌糸体培養濾液が、下記の(1)～(4)の条件を採用したメシマコブ菌糸体の培養方法により得られるものを用いる請求項1～請求項3に記載する健康食品。

(1) 液体培地にメシマコブ菌糸体を接種して、22℃～35℃で培養すること。

(2) 液体培地の炭素源として、グルコース、マンノース、ガラクトース、スクロース、トレハロース、セロビオース、マルトース、ラクトース、ラフィノースから選択される1以上の糖類を使用すること。

(3) 好氣的条件下で培養すること。

(4) 培養開始時の培地のpHを4.5～6.5とすること。

【請求項5】 メシマコブ菌糸体の培養方法として、①培養期間が10日以上であり、②通気培養を行ない、かつ③炭素源として3～5%のグルコース、スクロース、又は/及びトレハロースを含有させた培養基を用いる請求項4記載の健康食品。

【請求項6】 請求項2、請求項4、又は請求項5で得られるメシマコブ菌糸体の熱水抽出物、又はメシマコブの菌糸体培養濾液を乾燥粉末とし、これを他の食品粉末、又は健康食品粉末と混合することを特徴する健康食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、メシマコブ(Phellinus linteus、以下単にPLともいう)の菌糸体由来物質(メシマコブ菌糸体の培養濾液を含む)含有し、アレルギー反応抑制作用を有する健康食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】メシマコブ子実体の熱水抽出物は、サルノコシカケ科のキノコの中でも最も高い抗腫瘍効果が認められているものである(J.Cancer Res. (Gann). 59: 155-157)。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、メシマ

コブの子実体又は菌糸体に関し、アレルギー反応抑制作用は知られていない。そこで発明者は、メシマコブの薬理効果として、アレルギー反応抑制作用に着目して鋭意研究したところ、メシマコブの菌糸体由来物質、又はメシマコブ菌糸体の培養濾液には、顕著なアレルギー反応抑制作用が存在することを知り本発明を完成した。

【0004】

【課題を解決するための手段】本願発明は、下記の請求項1～請求項6により構成されている。

請求項1： メシマコブの菌糸体由来物質を含有することを特徴とする健康食品。

請求項2： メシマコブの菌糸体由来物質が、下記の(1)～(3)に記載する工程を順次経て得られるメシマコブ菌糸体の熱水抽出物である請求項1に記載する健康食品。

(1) 液体培地でメシマコブの菌糸体を培養する工程

(2) 培養液からメシマコブの菌糸体を分離する工程

(3) メシマコブの菌糸体から熱水抽出物を得る工程

請求項3： メシマコブの菌糸体由来物質が、メシマコブ菌糸体培養濾液である請求項1に記載する健康食品。

請求項4： メシマコブ菌糸体、又はメシマコブ菌糸体培養濾液が、下記の(1)～(4)の条件を採用したメシマコブ菌糸体の培養方法により得られるものを用いる請求項1～請求項3に記載する健康食品。

(1) 液体培地にメシマコブ菌糸体を接種して、22℃～35℃で培養すること。

(2) 液体培地の炭素源として、グルコース、マンノース、ガラクトース、スクロース、トレハロース、セロビオース、マルトース、ラクトース、ラフィノースから選択される1以上の糖類を使用すること。

(3) 好氣的条件下で培養すること。

(4) 培養開始時の培地のpHを4.5～6.5とすること。

請求項5： メシマコブ菌糸体の培養方法として、①培養期間が10日以上であり、②通気培養を行ない、かつ③炭素源として3～5%のグルコース、スクロース、又は/及びトレハロースを含有させた培養基を用いる請求項4記載の健康食品。

請求項6： 請求項2、請求項4、又は請求項5で得られるメシマコブ菌糸体の熱水抽出物、又はメシマコブの菌糸体培養濾液を乾燥粉末とし、これを他の食品粉末、又は健康食品粉末と混合することを特徴する健康食品の製造方法。

【0005】本願発明を以上のように構成する主な理由は、メシマコブの子実体を栽培しようとする研究は、現在活発に行われているものの、未だ大型の子実体を得るまでには数年を要するので、大量培養が比較的容易な菌糸体及びその培養液に着目したことによる。なお、本願発明に係るメシマコブ菌糸体の培養濾液とは、液体培地にメシマコブ菌糸体を接種して培養したものから、遠心