

<特別寄稿>

香辛料の機能性成分

中谷延二

大阪市立大学大学院生活科学研究科

Food Factors in Spices and Herbs

Nobuji Nakatani

Graduate School of Human Life Science, Osaka City University

Summary

Since the prehistoric era, spices and herbs have been used not only for flavoring foods but also for their antiseptic or medicinal properties. Flavoring substances such as aroma and taste are reviewed from the organoleptic aspects, followed by preservative effects of antimicrobial and antioxidant constituents. These bioactive components in spices and herbs may lead to chemoprevention of inflammation, cancer and other diseases in human organs as well as prevention of food deterioration.

Keywords: 香辛料 *Spices and Herbs*, 食品機能 *Food Functionality*, 食品機能因子 *Food Factor*, 抗菌成分 *Antimicrobial*, 抗酸化成分 *Antioxidant*

要旨: 有史以前から世界中で広く用いられている香辛料について食品機能化学的見地から概説した。われわれの嗜好性に関わる香辛料の香りや味、色などを発現する成分を例示した。食品の腐敗や品質劣化を抑制して食品の保存性を高める機能を示す抗菌成分、抗酸化成分についても論じた。特に抗酸化成分が生体内酸化ストレスによって引き起こされるがんや炎症の抑制に有効であることを紹介した。さらにその他の生理的、薬理的機能についても論及している。