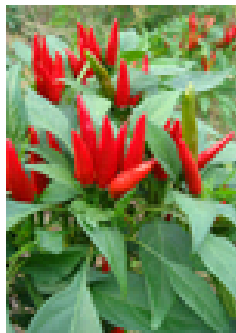


## 赤唐辛子



トウガラシは食品に独特の風味を賦与し保存性を良くするため、昔から食品の加工・製造・調理の際に世界的に広く添加・使用されてきました。風邪、流行性感冒などの呼吸器系疾患などにも効くといわれ医薬品としても利用されてきました。

唐辛子の辛味成分であるカプサイシンは神経毒性を示し、神経障害により免疫機能低下をもたらします。また一方で、カプサイシンは、ヒト胃ガン細胞の増殖を抑制し、HeLa細胞、子宮がん細胞、乳腺ガン細胞など、ヒト由来の細胞をNADH酸化酵素の活性を低下させることにより選択的に阻害することが明らかにされています。つまり、ガン遺伝子の発現を抑制してアポトーシスを誘発し、ガン細胞の増殖を選択的に阻害します。

カプサイシンの摂取により、交感神経系を刺激し副腎からアドレナリンの分泌を促すため、脂質代謝を増進し、エネルギー代謝が亢進し体熱産生が増加します。

カプサイシンとジヒドロカプサイシン、カプサイシノール、カプシエイトには、抗酸化作用、抗菌作用があります。カプシノールとカプシエイトは無味、無臭、無色です。