人エイクラで包んだアリシンを用いた殺菌剤・除草剤の開発

大阪府立岸和田高等学校

研究背景・目的

食品ロスにより大量の野菜が廃棄されていることに課題を感じ、 野菜の有効利用法を検討した。先行研究により、ユリ科ネギ属の 植物は殺菌性がある「硫化アリル」を持っていることがわかった ため、<u>これの応用法を以下の方法で研究した。</u>

実験I:野菜の抽出物の殺菌性を検証 実験川:アリシンの殺菌能力を検証

実験Ⅲ:アリシンの効果を調節するために

人工イクラの原理を利用したコーティング実験 実験IV, V:コーティングによるアリシンの効果の変化

実験丨:にんにく、にら、玉ねぎの殺菌効果

硫化アリルを含むにんにく、ニラ、玉ねぎ、それら を含まないにんじん、なすで殺菌効果を調べた。

①各野菜をすりつぶす。

②阻止円を用いて、殺菌効果を確認



殺菌力のある物質の周りだけ菌が繁殖しない現象 阻止円とは →菌の繁殖を阻止した部分に円ができる。

○菌·

• 酵母







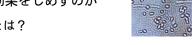
阻止円

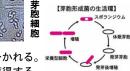
考察:阻止円の形成の有無や大きさから、にんにくとニラ が殺菌性を示し、特ににんにくについては殺菌効果が強い →にんにく(アリシン)を研究

実験Ⅱ:芽胞形成細菌に対するアリシンの効果

一般の消毒液では効き目の弱いものが多い芽胞細胞に対して どのような効果をしめすのか

※芽胞細胞とは?





- ・栄養細胞と芽胞細胞という主に2つの形態に分かれる。********
- 芽胞細胞の際には、耐熱性など高い耐久性を獲得する。
- ・食中毒菌のウェルシュ菌などが当てはまる。

納豆から菌を抽出し、培地上に菌を塗布し たうえで、およそ60℃で30分培地を加熱。 アリシンの有無で対照実験を行った。



実験結果 アリシン 無





アリシンは芽胞形成細菌にも効果がある可能性

アリシンの効果を持続させるため、コーディングを 実験Ⅲで試み、実験Ⅳ, Ⅴにて応用法を調査した。

実験Ⅲ:人エイクラの中の物質の溶解速度

コーティング法として人工イクラの原理を用いた。

※人工イクラとはアルギン酸ナトリウム水溶液を塩化カル シウム水溶液に入れることで丸い物質が形成されるもの。

【研究手法】人工イクラの中にパプリカ色素 を入れたものを 水の中に入れ溶解速度を観察













直後

1分後

10分後

30分後

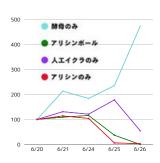
1時間後

【考察】 人エイクラには物質が溶け出ることができる ような構造を持っていると考えられる。

人工イクラの中から物質が溶け出ることができる

実験Ⅳ:アリシンボールの応用① (酵母)

【研究手法】人工イクラの中にアリシンを入れたもの (以下、アリシンボールとする。)を酵母が入ったビー カーに入れ、毎日酵母の数を数える。





アリシン・アリシンボールは 酵母の数を減らすことができる

実験V:アリシンボールの応用②(植物)

何も無し

アルファルファ

結果







アリシンボール



23 日







アリシンを加えたものは他の、何も加えなかったもの アリシンボールを加えたものよりも植物の育ちが遅かった。

全体考察および結論

- ・アリシンには強い殺菌性があり、芽胞に対しても 効果がある可能性
- ・人工イクラに包むことで、殺菌性を調節できる。

今後の展望

- ・アルギン酸ナトリウムの濃度を変え、 人工イクラの中の物質の溶解速度の変化を調べる
- ・アリシンの殺菌力・植物抑制の効果を利用して、 殺菌剤・防草剤を作り、コーティングにより 効果を持続させる。