<健康な腸内細菌叢> アレルギー疾患を 抑制できる

おから

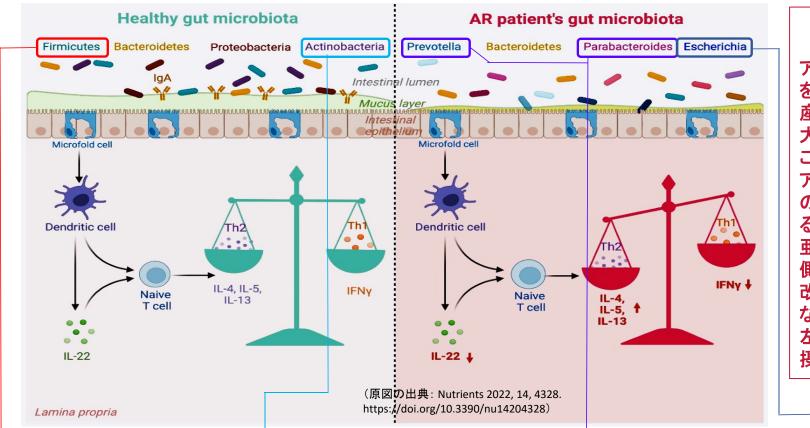


ゴボウ



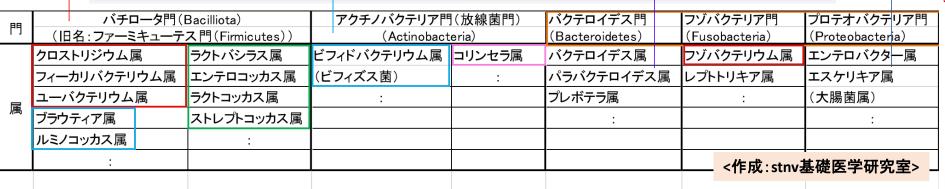
酪酸をはじめとした 短鎖脂肪酸は、ア レルギー性疾患を 抑制する。そのた め、それらを多く産 生する腸内細菌を 増やすために、 種々の植物性オリ ゴ糖、水溶性食物 繊維、不溶性食物 繊維を様々に含む 食材を選ぶことが 最も有効である。

酪酸産生



<アレルギー性鼻炎(AR) 患者の腸内細菌叢> アレルギー疾患の場合、酪酸 をはじめとした短鎖脂肪酸を 産生する腸内細菌の割合が 大幅に減少している。 このような腸内細菌叢の場合 アレルギー反応を起こす各種 のインターロイキンを産生す るTh2細胞(ヘルパーT細胞の 亜種)の割合が増え、抑える 側のTh1細胞が減っている。 改善するためには、下のよう な食餌を避け、その代わりに 左に示したような食餌を多く 摂ることである。

アレルギー食



ウルソデオキシコール酸産生 (胆汁酸→二次胆汁酸)

短鎖脂肪酸

乳酸 + 酢酸産生

乳酸産生

く主要な代謝産物産生能 (もちろん、他の物質をも産生してヒトに供給してくれている。また、一つの属の中にも様々な特徴を持った細菌種がいる。)> 各種ビタミン類産生