目　次

第Ⅰ章　緒論 ····· 1

第Ⅱ章　発酵ギンネム、発酵ウコンおよびユーカリの
化学成分と in vitro における特性 ····· 5

1. 実験材料および方法 ····· 5

(1)実験材料 ····· 5

(2)タンニンおよびカフェインの測定法 ····· 5

(3)食物繊維の測定法 ····· 6

(4)ペクチンの測定法 ····· 6

(5) in vitroにおけるアミラーゼ阻害作用の測定法 ···· 7

(6) in vitroでの糖類吸着能試験 ····· 7

2. 実験結果 ····· 9

(1)タンニンおよびカフェイン含量 ····· 9

(2)食物繊維含量 ····· 11

(3)ペクチン含量 ····· 11

(4) in vitroにおけるアミラーゼ阻害作用 ····· 11

(5) in vitroでの糖類吸着能力 ····· 14

3. 考察 ····· 14

4. 要約 ····· 17

謝　辞

本研究を遂行するにあたり、終始懇切丁寧な御指導および御助言を賜りました琉球大学農学部　本郷富士弥教授に謹んで感謝の意を表すとともに、動物実験の際に御指導および御助言いただきました琉球大学農学部　川島由次教授に心より深謝申し上げます。

また実験遂行にあたり試料を快く提供していただいた琉球バイオリソース開発㈱および沖縄ユーカリファーム㈲の各位に対して厚く御礼申し上げます。

動物実験の際、御協力いただきました琉球大学農学部生産環境学科　家畜解剖学教室および生物資源科学科　木材化学教室の方々、また本論文作成にあたり御協力いただいた生産環境学科　土壌学教室の方々に対し心から感謝いたします。

最後に本研究の実施にあたり、多大な御援力と惜しみない御協力をいただいた生物資源科学科　生物資源利用学教室の皆様に深く謝意を表します。