

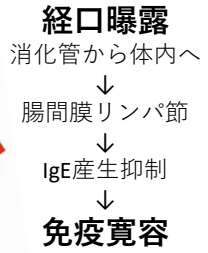
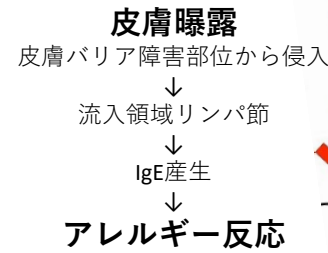
皮膚へのアレルゲンの接触を防ぎ 食物アレルギーを予防する方法

解決すべき課題

アレルゲンへの“感作”は経皮的に生じることから、食物に触れる機会が多い**食産業従事者は食物アレルギーのハイリスク群**と考えられ、実際に症例報告もある。

この“**職業性食物アレルギー**”の存在は食産業従事者の健康だけでなく就労の継続の観点からも問題視される。食糧確保は人が生きていくうえで必須であり、**食産業従事者の健康と仕事を守る**ため、食物アレルギーを予防する技術・方法が必要である。

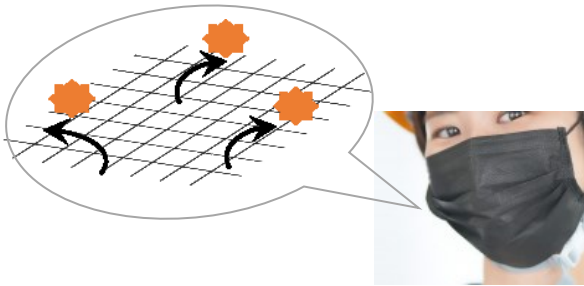
<二重抗原曝露仮説>



感作・・・食物アレルギーの発端となるアレルゲンが体内に侵入して最初の免疫反応を生じること

解決策：アレルゲンへの経皮感作を予防するための技術の概要

①アレルゲンガード新規繊維素材および作業服



アレルゲンタンパク質の物理的、化学的性質に応じて繊維をコーティング



職種によって異なるアレルゲン付着部位をガード

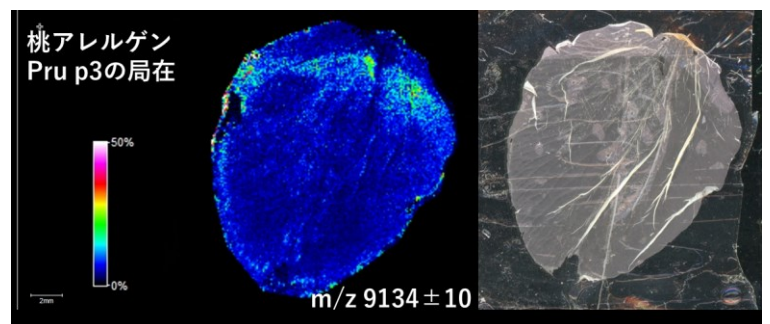
②アレルゲン曝露防止マニュアル

食品アレルギーマップ



アレルゲンが含まれる部位：
果皮、花びら、花粉
摘果の際には手袋をしましょう！

桃の花びらにもアレルゲンが存在することを可視化



既成技術に対する優位性

- ・食物アレルギーへ対応した繊維あるいは作業効率を落とさない工夫が施された衣服の開発
- ・アレルゲンの可視化や定量化による可食部以外のアレルゲンマッピングの作成

【求めるパートナー】

1. 作業服などの衣料品製造業界、繊維素材業界との共同開発
2. 農業・漁業等の食糧を扱う一次産業、食品製造・加工および販売業界との実証研究

**No more ! パン屋の小麦アレルギー
果樹農家の桃アレルギー**

Contact to: 清水 真祐子/Mayuko Shimizu
徳島大学 大学院医歯薬学研究部 疾患病理学分野
E-mail: ichimura.mayuko@tokushima-u.ac.jp