

## 紅茄萃取物之抗發炎效果與機制

沈逸婷<sup>1</sup>、丁秀玉<sup>2</sup>、王麗淑<sup>3</sup>、吳東和<sup>1</sup>、吳明娟<sup>4\*</sup>

<sup>1</sup> 嘉南藥理大學，藥學系

<sup>2</sup> 嘉南藥理大學，化粧品應用與管理系

<sup>3</sup> 嘉南藥理大學，食品科技系

<sup>4</sup> 嘉南藥理大學，生物科技系

紅茄 (*Solanum integrifolium* Poir.)的綠果為台灣原住民的傳統美食，據稱具有抗發炎和止痛之功效。本研究目的是評估紅茄綠果萃取物抗發炎之活性和機制。購自花蓮吉安鄉農會的紅茄綠果先乾燥磨碎後，再以酒精萃取得酒精粗萃物(SI)。酒精粗萃物再進一步以不同極性的溶劑進行區分(fractionation)，得各種不同的區分層(包括甲醇層(ME)、正丁醇層(BU)和水層(WA)等)。試管實驗顯示總多酚含量以甲醇層(ME)最高。利用 RAW264.7 巨噬細胞進行 LPS 誘發的一氧化碳含量初步分析，紅茄萃取物中以甲醇層(ME)有最高

的抗發炎效果。同時甲醇層(ME)也抑制了發炎基因的表現，如 iNOS、COX-2、IL-1 $\beta$ 、

IL-6、CCL2/MCP-1 和 CCL3/MIP1 $\alpha$ 。甲醇層(ME)也活化 HO-1 基因表現和 ERK1/2 訊

息傳遞路徑。本研究首次證實紅茄綠果的抗發炎效果及訊息傳遞機轉。