

植物抽出成分の特性とその利用

目 次

序 文	植物の構成成分	1
第 1 章	植物を形作る鍵物質－抽出成分－	
第 1 節	抽出成分は引き出された成分	3
第 2 節	抽出成分は低分子成分	3
第 3 節	抽出成分の基はグルコース	4
第 4 節	個々の植物を特徴づける抽出成分	4
第 5 節	抽出成分は植物の鍵物質	6
第 6 節	植物の自己防衛の手段－抽出成分	7
第 7 節	多様な働きを持つ抽出成分	8
第 8 節	植物の抽出成分含有率	8
第 9 節	抽出成分と合成品の比較	12
第 10 節	抽出成分は神から授けられた天然のモデル物質 －リード化合物としての利用－	15
第 2 章	木が放出するにおい成分	
第 1 節	大気中での希薄なテルペン濃度	18
第 2 節	温度、照度、地形などによって異なる放出量	20
第 3 章	抽出成分の生物活性	
第 1 節	快適性増進作用	24
第 2 節	消臭作用	
(1)	精油の消臭作用	28
(2)	VOC を吸着する精油成分	30
第 3 節	昆虫など小動物に対する作用	
(1)	ダニに対する作用	32
(2)	スギカミキリ抵抗性に関与するスギ精油成分	37
(3)	殺蟻作用	39
第 4 節	アレロパシー	
(1)	アレロパシーの定義とアレロパシーの有る植物	42
(2)	ユーカリ類のアレロパシー	44
(3)	メラルーカ類のアレロパシー	46
(4)	アレロパシー活性と構造の関連性	46
(5)	アレロパシーのメカニズム	48
(6)	アレロパシーの利用	49
第 5 節	抗菌作用	
(1)	抗菌活性を持つ植物類	51
(2)	ファイトアレキシン	54
第 4 章	植物抽出成分の利用	
第 1 節	抽出成分の利用技術開発	56
第 2 節	抽出成分利用の新展開	57
参考文献	59
著者略歴	62