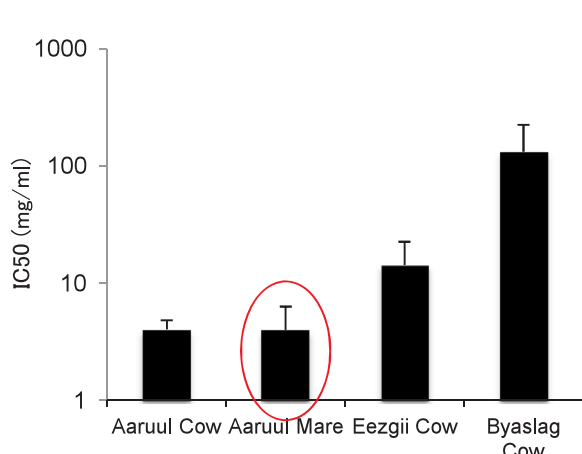


馬乳発酵食品由来アンジオテンシン変換酵素阻害物質の同定

技術の特徴

- ・モンゴル特有の酸乳のアンジオテンシン変換酵素阻害活性を調べた。
- ・Aaruul(酸乳の一種)の活性が高かった。
- ・馬乳発酵食品のAaruulから活性成分の検出を試みた。
- ・質量分析の結果 5'-GMP が活性成分であることが確認された。

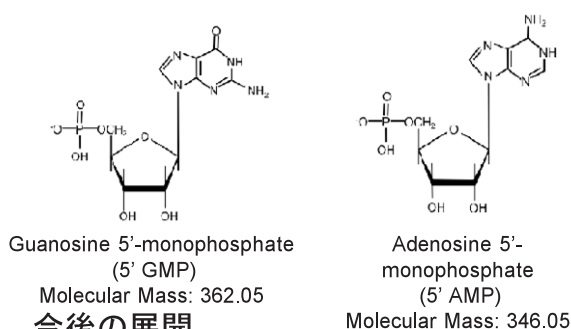
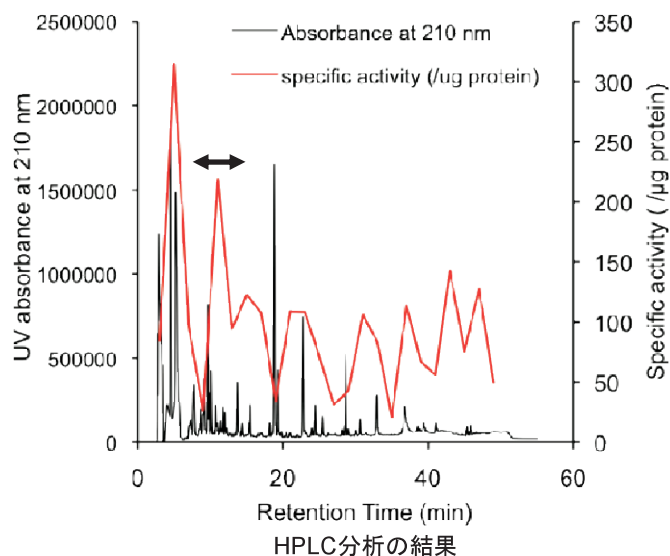
研究の内容



Aaruul: 脱脂乳を乳酸発酵とアルコール発酵させ蒸留後絞り乾燥させたもの

Eezgii: 生乳と酸乳を混合し、そのまま乾燥

Byaslag: 生乳と酸乳を混合し、ホエイを除去して乾燥

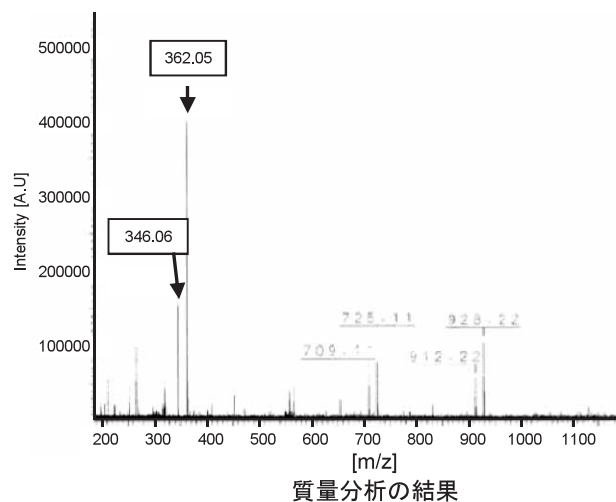


今後の展開

- ・他の酸乳食品からの活性成分の同定
- ・活性成分の定量での機能性評価

参 考

1. Bayarsaikhan D, Ohnishi-Kameyama M, Shirai N, Takahashi Y, and Yamaki K. Inhibition of Angiotensin-converting enzyme by components of traditional Mongolian fermented milk products. Food Science and Technology Research, 17(6), 2011, In press.



標準品のIC50値

	5' GMP	5' IMP	5' AMP	5' CMP
IC50(mM)	6.2	24.7	146.8	14.7



農研機構
食品総合研究所



〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12

代表研究者: 八巻幸二
所 属: 食品機能研究領域
栄養機能ユニット

問合わせ先: 029-838-8083 kyamaki@affrc.go.jp