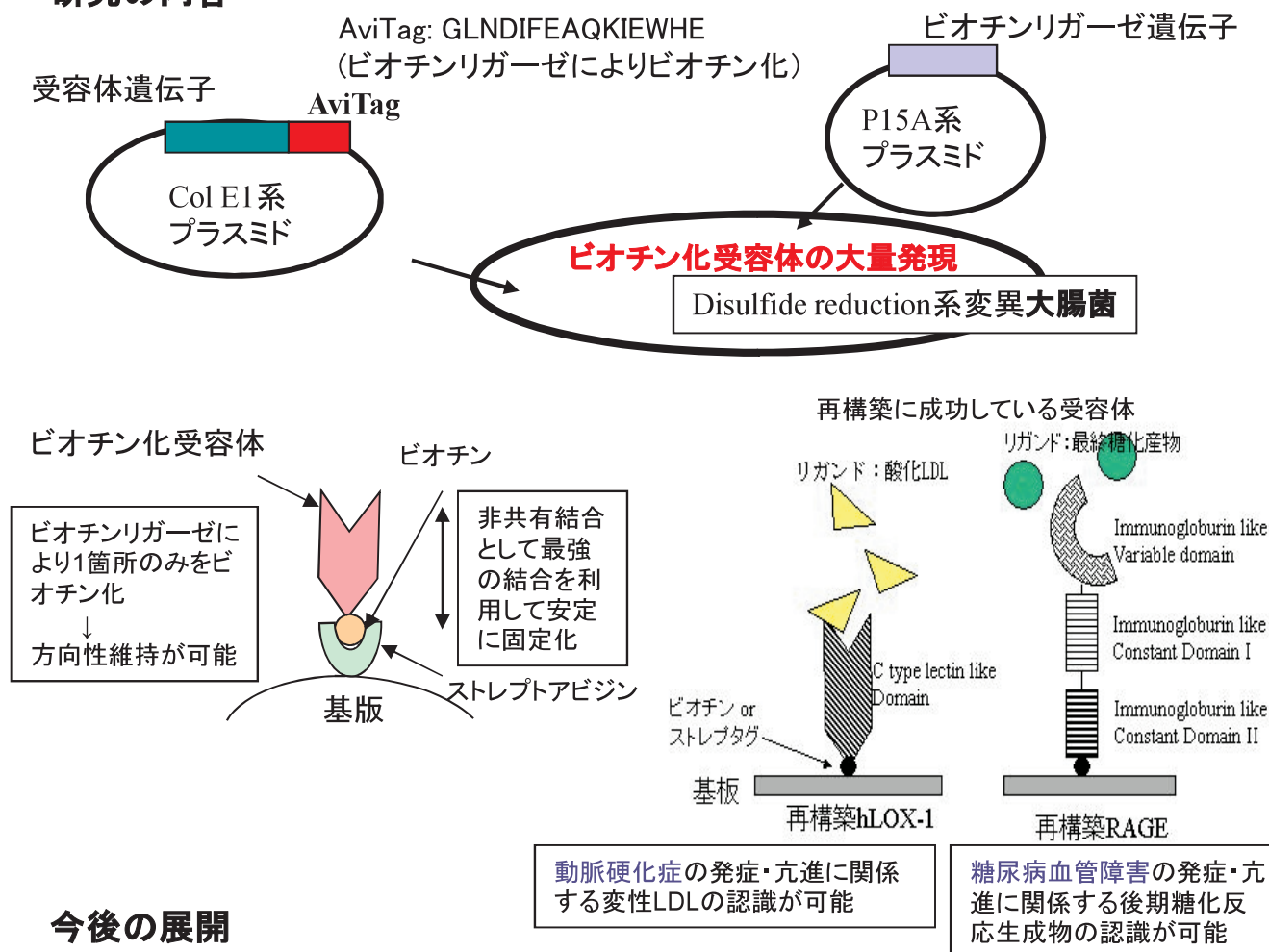


ビオチン化タンパク質の効率的調製 ー受容体認識能の産業利用に向けてー

技術の特徴

- ・ビオチン化タンパク質の大量調製が可能
- ・対象タンパク質の高効率ビオチン化が可能
- ・受容体の特異的認識能の再構築が可能
- ・基版などへの方向性を維持した安定な固定化が可能

研究の内容



今後の展開

- ・再構築受容体の安定化など、実用化に向けた検討
- ・受容体認識能を活用した相互作用解析技術、食品の機能性評価、安全性評価技術などへの発展

参 考

1. Refolding and Characterization of the Functional Ligand-binding Domain of Human Letin-like Oxidizes LDL Receptor, Protein Expr. Purif. 32, 68-74 (2003);
2. ビオチン化タンパク質を用いる受容体チップ、およびその作製方法, 特開2004-125785
3. Methods for Activating Denaturing Protein, US Patent No. 6,569,999 (2003)



農研機構
 食品総合研究所

代表研究者: 町田幸子
 所 属: 食品バイオテクノロジー研究領域
 機能分子設計ユニット

問い合わせ先: lili@affrc.go.jp