

食品生体高分子の溶液構造物性評価技術

技術の特徴

- ・食品に関連するタンパク質や多糖などの生体高分子は、結晶化の困難なものやNMR解析には適さない巨大分子である場合が少なくない。さらに、溶液中の生体高分子は溶媒条件により多様な形状あるいは分子集合状態であるため、これらを分離と同時に溶液構造を評価する方法の開発が待たれていた。
- ・本研究では、サイズ排除クロマトグラフィーと溶液X線散乱法を組み合わせた「**溶液X線散乱クロマトグラフィー法**」を構築した。
- ・本手法により、食品に関連する生体高分子をクロマトグラフィーで分離すると同時にその溶出位置での「**分子サイズ**」、「**分子量**」および「**分子鎖構造**」を評価できることを明らかにした。

研究の内容 「溶液X線散乱クロマトグラフィー法 (Size exclusion chromatography combined with small-angle X-ray scattering: SEC-SAXS法)」の紹介。

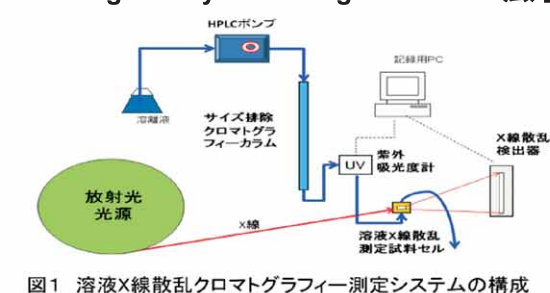


図1 溶液X線散乱クロマトグラフィー測定システムの構成

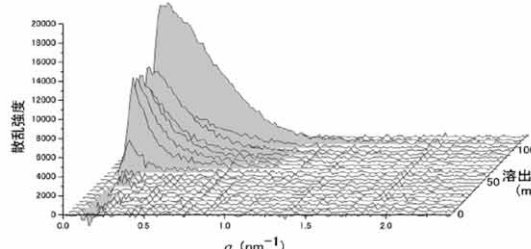


図2 アレルギー性タンパク質ウシ血清アルブミン(BSA)の散乱パターン
BSA(10 mg)をHPLCゲル濾過カラムに供し、5分毎の溶液X線散乱時分割測定散乱パターン(散乱ベクトルの絶対値 $q = (4\pi/\lambda)\sin\theta$, λ はX線波長、 2θ は散乱角)に対する散乱強度 $I(q)$ のプロット)の変化を示す。

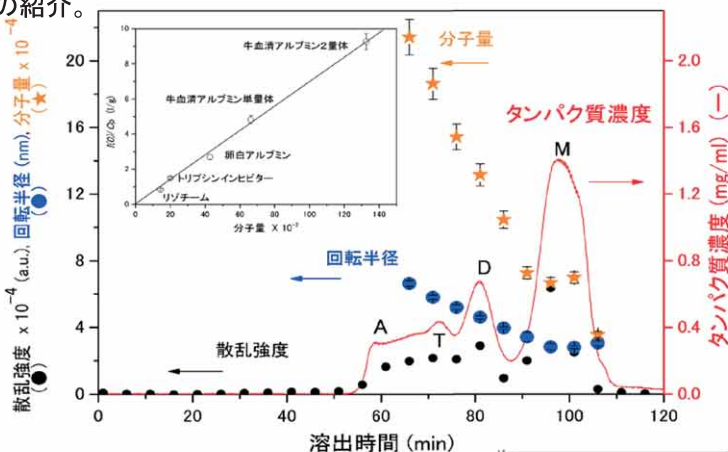


図3 BSAのクロマトグラム
BSAについて得られた散乱データ(図2)を解析することにより、溶液中のBSAは少なくとも4種(高次会合体(A)、3量体(T)、2量体(D)、単量体(M))の構造を示す。
分子量既知の食品タンパク質試料について本手法を利用した際、分子量と角度ゼロにおける散乱強度 $I(0)$ を溶出試料濃度 C_p で除した値とは優れた相関を示す(挿入図)。

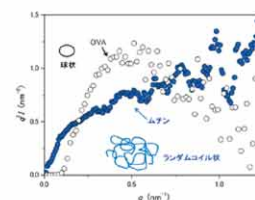


図4 糖タンパク質ムチンと卵白アルブミンの溶出散乱データの解析

今後の展開

農業・食品産業における基盤テクノロジーである科学的根拠の明確な評価技術としての散乱測定法の高度化とその有効利用により、食品関連生体高分子の機能構造制御技術や高品質の食品開発・利用に役立つ知見がさらに得られることが期待できる。

参 考

- Y. Watanabe and Y. Inoko : Further application of size-exclusion chromatography combined with small-angle X-ray scattering optics for characterization of biological macromolecules, Anal. Bioanal. Chem., (2010)/渡邊 康: 溶液X線散乱クロマトグラフィー法による食品に関連するタンパク質の特性解析、平成21年度食品試験研究成果情報、22 (2010) /Y. Watanabe and Y. Inoko : Size-exclusion chromatography combined with small-angle X-ray scattering optics, J. Chromatogr A, 1216 (2009)



農研機構
食品総合研究所

代表研究者: 渡邊 康
所 属: 食品バイオテクノロジー研究領域
生物機能制御ユニット

問合わせ先: 029-838-8115