

刺激性終末糖化産物検出技術の応用

－抗糖化活性を持つ食品素材の探索法－

成果の特徴

- ・本技術は、糖とタンパク質が反応して生じる終末糖化産物のうち、生体内で受容体RAGEに結合して炎症を生じる「刺激性AGEs」を検出する技術です。
- ・この技術を応用すると、受容体RAGEへの結合性を指標にして、抗糖化活性を持つ食品素材を探索できます。

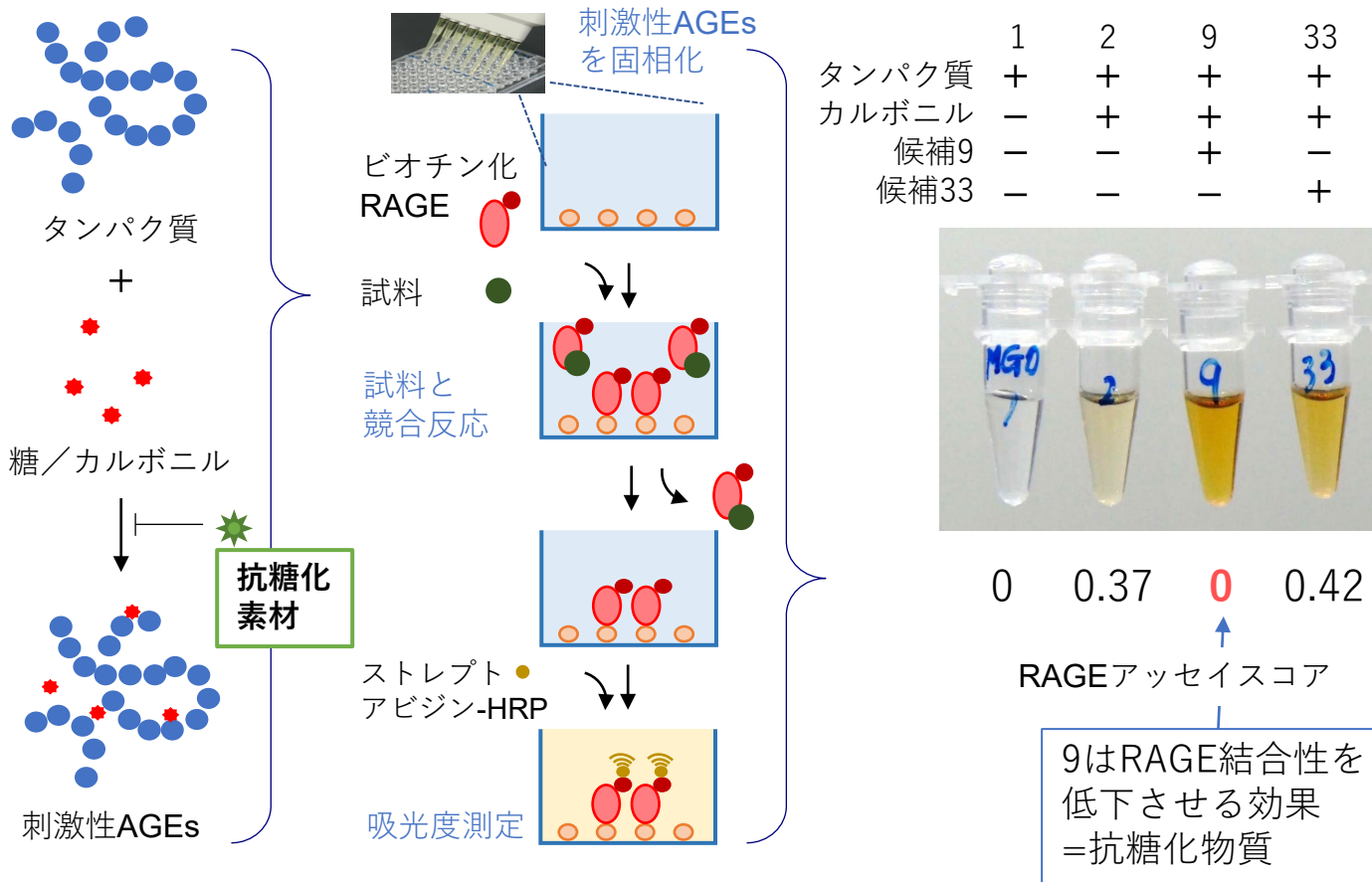
成果の内容

ステップ1

タンパク質と糖に候補素材を添加して反応

ステップ2

ステップ1の反応溶液を試料として測定したRAGE結合性を指標にして、候補素材の抗糖化能を評価



成果の活用

本技術を使うと、多くの候補から効率的に抗糖化活性を持つ素材を探索できます。

参考

特開2020-134368「AGEsを検出するためのアッセイ系」
Kobori T et al, *Analytical Biochem*, 611 (2020) 114018.