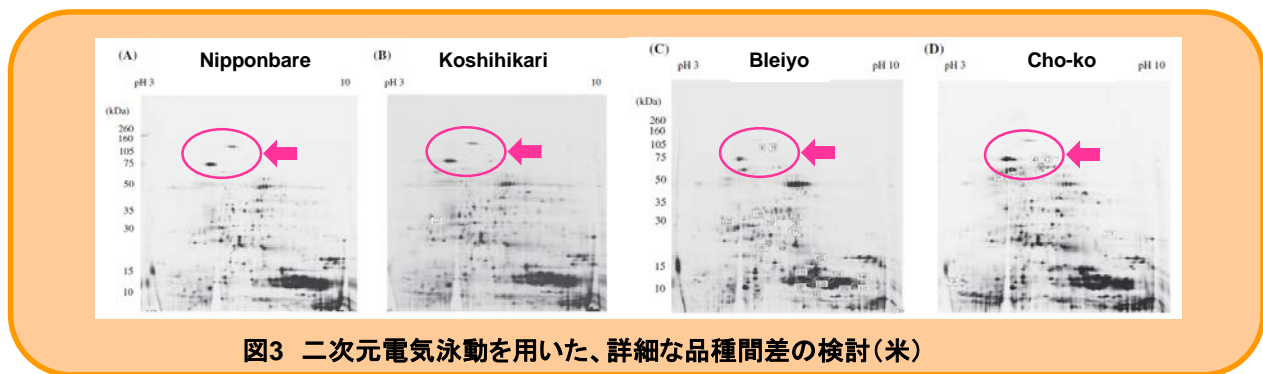
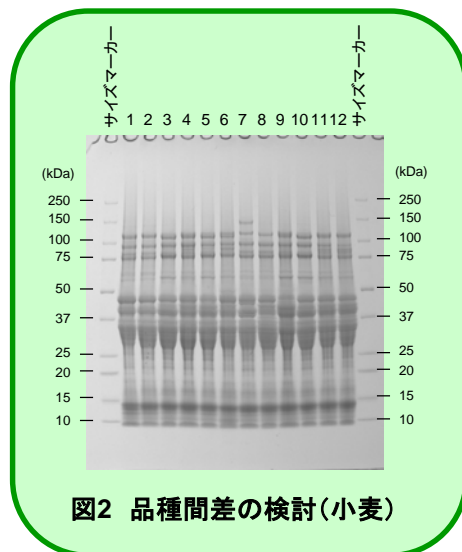
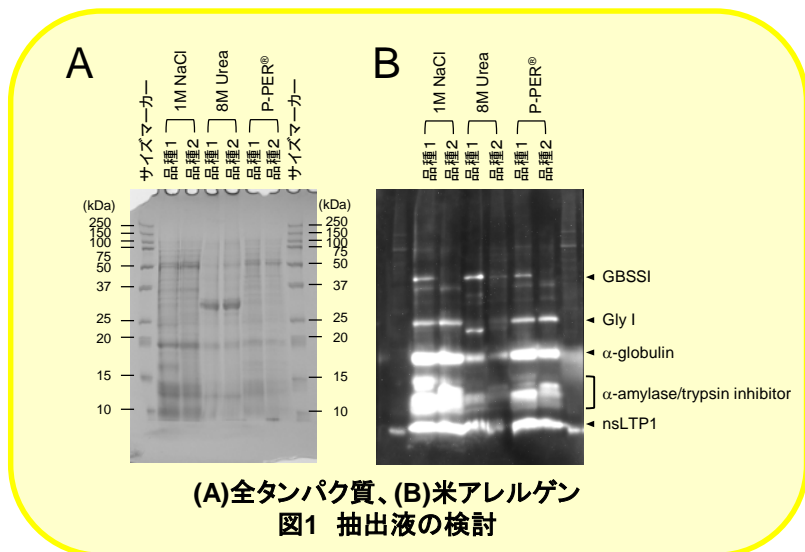


# 食品に含まれるタンパク質群の解析 — 機能を有するタンパク質や食物アレルギーの検出 —

## 技術の特徴

- ・食品中には様々な機能を持つタンパク質が含まれている。
- ・これらのタンパク質は、複数の品種間や、栽培法・貯蔵法等の違いによって異なる可能性がある。
- ・主にプロテオーム解析手法を用い、食品中のタンパク質群を網羅的に検出すると共にその変動を検出し、食品の機能性評価に利用することを目指す。

## 研究の内容



## 今後の展開

- ・生体防御機能関連タンパク質や食物アレルギーの探索
- ・複数の品種間におけるそれらタンパク質の差異の検出
- ・異なる栽培・貯蔵等によるそれらタンパク質の制御

## 参 考

- 1) 佐藤里絵, 中村里香, 手島玲子, 日本食品化学学会会誌 18(2), 103-109 (2011)
- 2) Satoh R., Nakamura R., Komatsu A., Oshima M., Teshima R., Regul. Toxicol. Pharmacol. 59(3), 437-444 (2011)
- 3) Satoh R et al., Biosci. Biotechnol. Biochem. (2016)