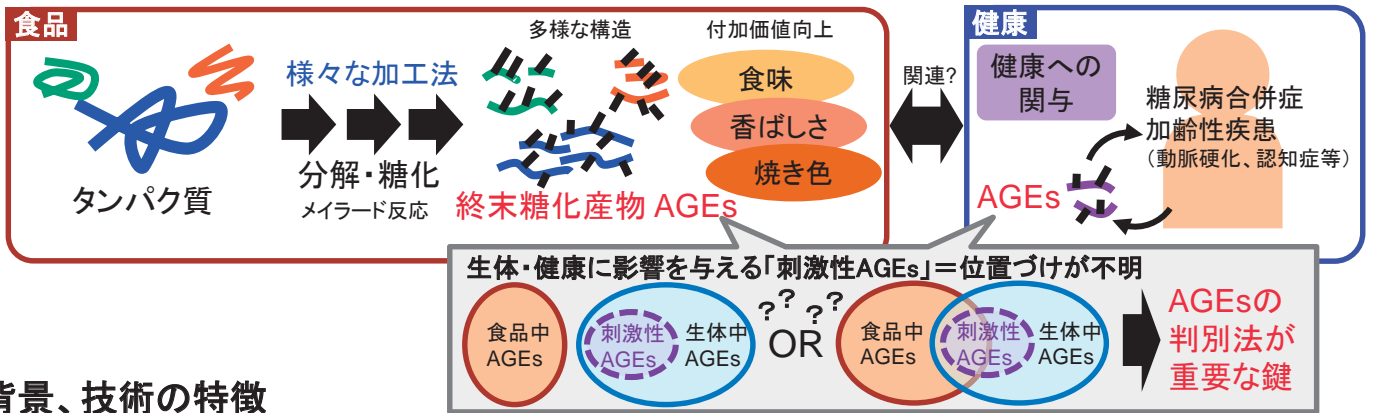


刺激性終末糖化産物群の一括検出 —ペプシン消化による刺激性の変化—

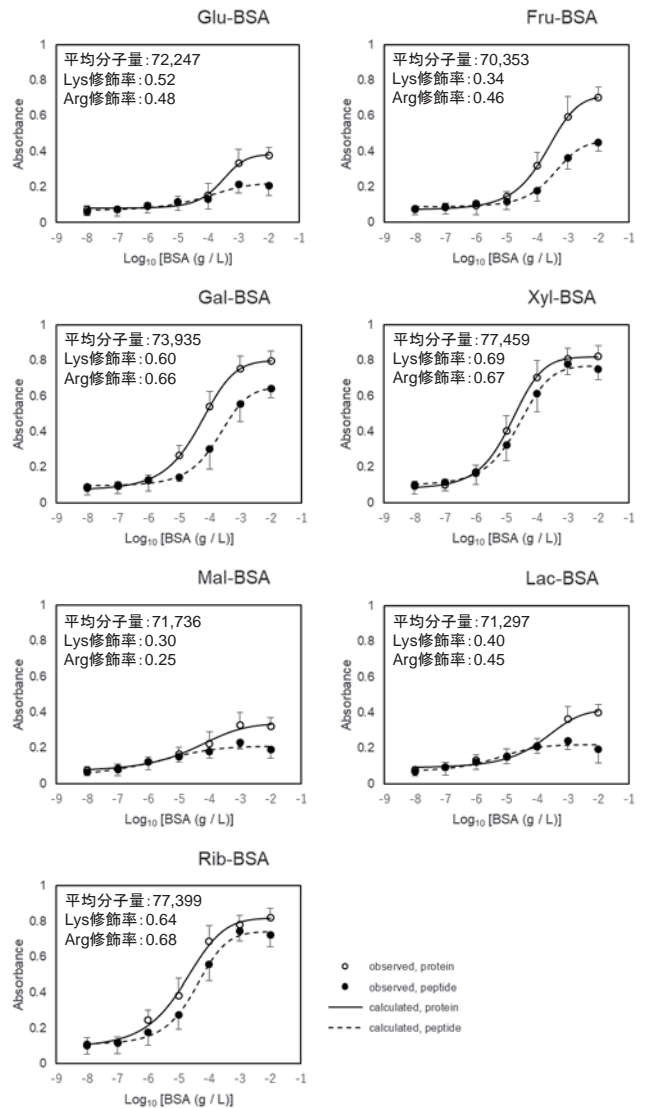
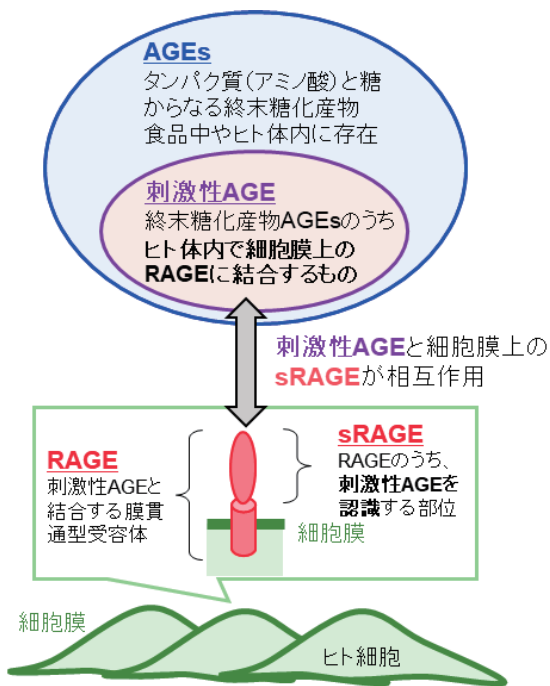


背景、技術の特徴

- 食品中AGEsの生体影響は不明。
- 種々の還元糖を用いて作製した糖化BSA、そのペプシン消化物とsRAGEとの結合を測定することにより、標品の刺激性を評価。

研究の内容

- フルクトース、ガラクトース、キシロース、リボースを用いた場合に高い刺激性。
- フルクトース、ガラクトースを用いた場合、ペプシン消化後の刺激性は消化前より低下。



今後の展開

AGEsのsRAGE結合活性と細胞影響との相関解析



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 小堀 俊郎、町田 幸子
所 属: 食品生物機能開発研究領域
分子生物機能ユニット