

研究室名	食品分析学研究室、先端機器分析センター
------	---------------------

発表時期	2020年
題名	Isolation, Evaluation, and Identification of Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitory Peptides from Game Meat
掲載雑誌	Foods, 9(9),1168, 2020.
著者	Shiro Takeda ¹ , Sakurako Kaneko ¹ , Kazuyuki Sogawa ² , Abdulatef M Ahmed ³ , Hirofumi Enomoto ⁴ , Shinpei Kawarai ¹ , Kensuke Taira ¹ , Wataru Mizunoya ¹ , Masato Minami ¹ , Ryoichi Sakata ¹ 1麻布大・獣医、2麻布大・生命環境、3ユルドゥズ工科大学、4帝京大・理工
概要	ジビエとは、狩猟によって得られた野生鳥獣の食肉のことである。一般的に、ジビエがヘルシーな食肉として認識されているが、その機能性についてはほとんど未解明である。アンジオテンシン I 変換酵素の活性阻害は、高血圧を抑制するための一つの有効な戦略であることが知られている。麻布大学の竹田准教授らは、猪肉タンパク質の酵素消化物がアンジオテンシン I 変換酵素の阻害活性を示すこと、また、その活性分子として、いくつかのペプチドを同定した。以上の結果から、猪肉が高血圧の抑制に貢献する可能性が有ることが示唆された。なお、本食品分析学研究室では生理活性分子と予想されるのペプチドの同定を担当した。