

発表時期	2021年7月
------	---------

題名	Mass spectrometry imaging of diacyl-, alkylacyl-, and plasmalogen-phosphatidylethanolamines in pork chop tissues
----	--

掲載雑誌	Journal of Food Measurement and Characterization, 15, 5047-5059, 2021
------	---

著者	Enomoto Hirofumi*, Shiro Takeda アンダーラインは本学学科教員、*は責任著者
----	--

概要	<p>本食品分析学研究室、および麻布大学食品科学研究室 竹田志郎先生との共同研究の成果が、食品科学分野の国際誌「Journal of Food Measurement and Characterization」に掲載されました。</p> <p>ホスファチジルエタノール (PE)は食肉中の主要リン脂質の一種です。PEは多価不飽和脂肪酸のリザーバーであり、また近年、プラズマローゲン型PEに抗酸化作用が示唆されるなど、食肉の栄養および機能性に重要です。これまで、食肉中のPEの組成や含量は解析されている一方、組織分布はほとんど不明です。そこで本研究では、マトリックス支援レーザー脱離イオン化-質量分析イメージング (MALDI-MSI)を用いて豚肉中のPEの空間的な解析を行いました。結果、14種のジアシル型、10種のアルキルアシル型、および24種のプラズマローゲン型-PEを脂肪酸組成の違いによって可視化することが出来ました。また、豚肉組織間の分布の違いはsn-1、およびsn-2に結合する脂肪酸種によることが示唆されました。以上より、MALDI-MSIは食肉組織ごとのPE分子種の分布解析に有効であることが示唆されました。</p>
----	--

