

タンパク質のニトロ化など

柴田学園大学 生活創生学部 健康栄養学科

飯泉 恭一

TEL : 0172-33-2289

FAX : 0172-33-2486

顔写真等
(希望者のみ)

e-mail k-iizumi@shibata.ac.jp

Web

キーワード

酸化ストレス、タンパク質のニトロ化、生物（科学）教育、寄生生物、野生酵母の採取

タンパク質のニトロ化を中心に研究を進めています。タンパク質を構成するアミノ酸のうちトリプトファンやチロシンはニトロ基が付加される（ニトロ化とよばれます）ことが知られています。ニトロ化されたタンパク質は身体にとって害なのか、それとも何らかの必要な働きを担っているのかについて調べています。

最近、サバやタラなどに寄生するアニサキスでは、そのタンパク質が強くニトロ化されている可能性があることを明らかにしました。このアニサキスは摂取したヒトの消化管内でアレルギー反応を引き起こすことが知られています。そこで、ニトロ化とアレルギーの関連についても関心をもって調べています。

ニトロ化以外の研究では、効果的な生物（科学）教育法の開発についても取り組んでいます。生物の中には寄生生活を行うものが少なくありません。しかし、自由生活をおくる種に比べて観察する機会は少ないのではないのでしょうか。冷凍処理した魚の中のアニサキスは紫外線ランプを照射することで蛍光を発し、簡単に見つけることができます。紫外線ランプは安価なLEDタイプで十分であり、これを利用すれば誰でも簡単に寄生生物を見つけることが可能です。このような生物（科学）教育に関わる研究も実施しています。

