

# 機能性ペプチド探索

最先端の質量分析計によってペプチドのアミノ酸配列を解析します

## 概要

食肉由来のペプチドには、血中コレステロール濃度の低下作用、血中中性脂肪の上昇抑制作用、抗酸化作用および血圧上昇抑制作用を有するものが報告されています。

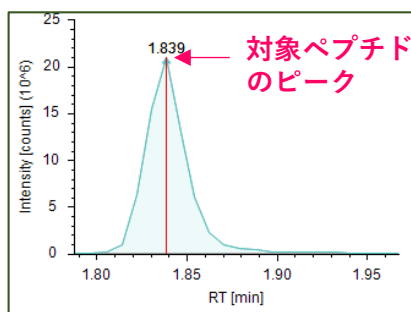
食肉科研では、極めて分解能が高い最先端の質量分析計 (LC-Orbitrap MS) を用いることで、低分子ペプチドのアミノ酸配列を解析します。原料肉だけではなく、熟成や加工過程で生じたペプチドも解析が可能です。



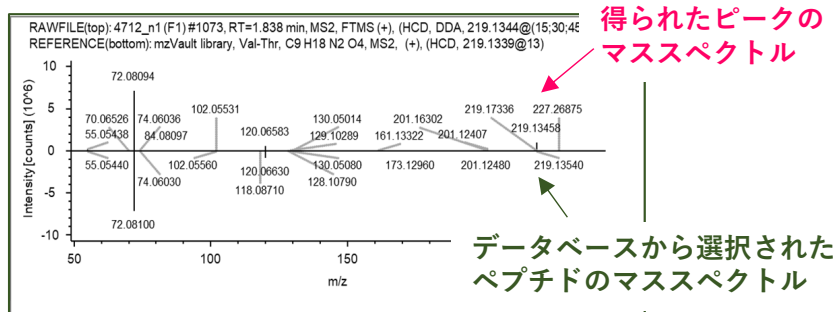
LC-Orbitrap MS

## 評価の事例

### ■ 高度な質量分離をしたクロマトグラム & マスペクトルデータを取得



MS/MS測定



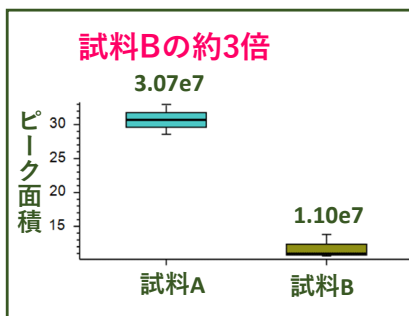
### ■ 専用のソフトウェアを用いてアミノ酸配列を解析

Structure	Name	Formula	Molecular Weight	ΔMass [Da]
	Val-Thr	C <sub>9</sub> H <sub>18</sub> N <sub>2</sub> O <sub>4</sub>	218.12666	0.00054

※NIST\_2020\_MSMS\_BioPepに92.6%適合

抗酸化作用を持つペプチド Val-Thrと推定!

### ■ Val-Thrの含量比



比較試料があれば含量比を出すことも可能です!