

# 食品中のアミノ酸分析

大森 勇門 (おおもり たけと)  
工学部 生命工学科 准教授

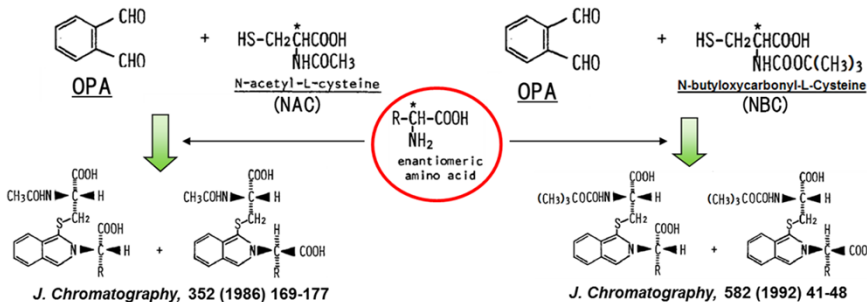


用途・応用分野：食品分析・開発、医薬品分析・開発、  
機能性成分

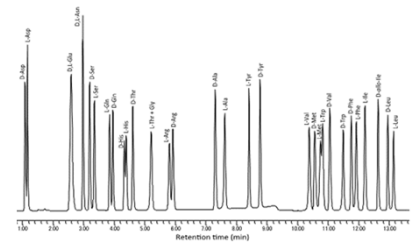
## ■ 研究シーズ概要

超高速液体クロマトグラフィー(UPLC)を用いて食品中のアミノ酸(特にD-アミノ酸やGABA)を対象とした分析を実施している。これらのアミノ酸は食品において呈味性の改善や生理機能の付与を目的として利用できる。含有量が多い食品や生産に関与する微生物を解析することで、新規機能性食品の開発を目指す。

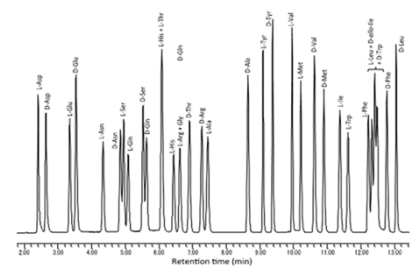
o-phthalaldehyde (OPA)とL-cysteine誘導体を用いたジアステレオマー誘導体化



16種類のD, L-アミノ酸の分析が可能



OPA-NACジアステレオマー誘導体



OPA-NBCジアステレオマー誘導体

## ■ 研究シーズの特徴

- ① 16種類のD, L-アミノ酸の一斉分離分析が可能
- ② 発酵食品の場合、生産に関与する微生物の単離、生産能の検討、生産に関与する酵素の機能解析まで実施可能

