

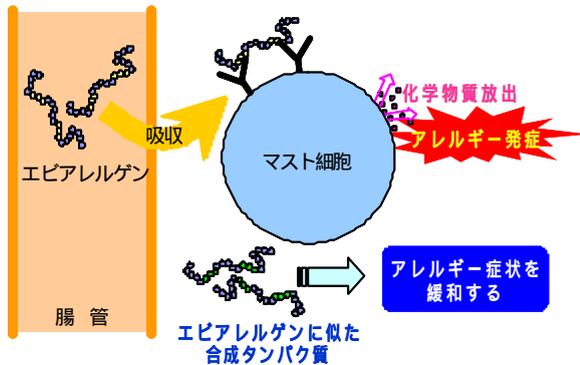
食物アレルギー症状を緩和する タンパク質の合成研究

エビアレルゲンであるトロポミオシンのペプシン分解性を調査し、また、トロポミオシンが抗体と結合する部分（エピトープ）のベクター構築を行いました。

今後、これを用いて食物アレルギー症状を緩和するタンパク質の合成について、研究を行います。

本研究のねらい

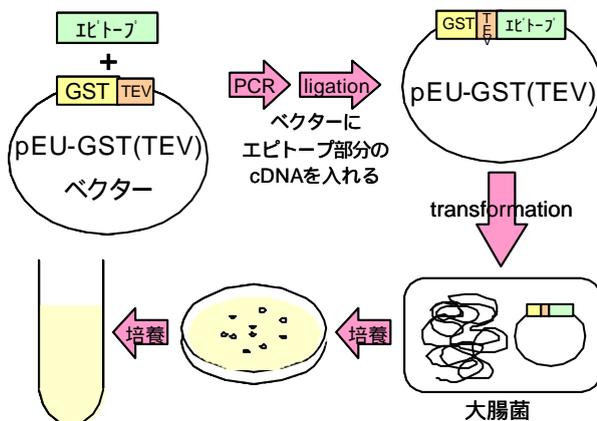
エビアレルギーは、症状が重く、患者の割合も年齢とともに高くなる。



エビアレルゲンに似た合成タンパク質は、アレルギー症状を緩和する可能性がある。

エピトープ部分のベクター構築

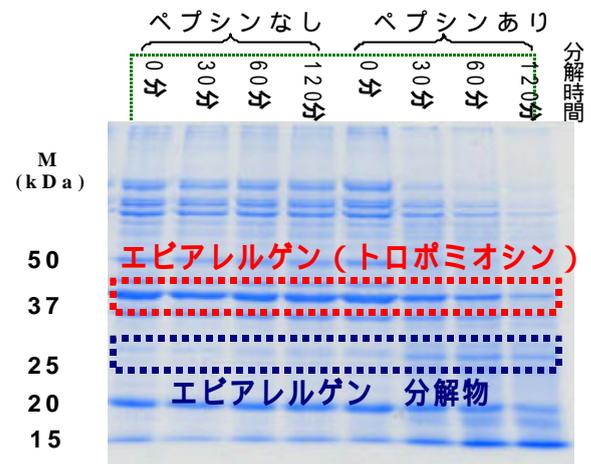
エピトープの cDNA をベクターに組み込み大腸菌で増幅させた。



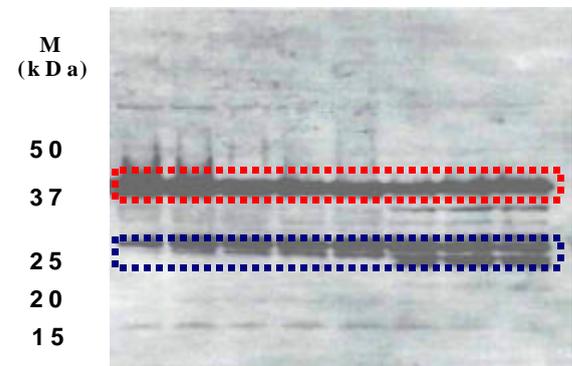
エビアレルゲンの特徴

ペプシン(胃の消化酵素)で分解されても、抗体と結合する。アレルギー性が高い

SDS-PAGE 法(分子量による分画)



イムノプロット法(患者血清との結合性)



(共同研究先) 愛媛大学

無細胞タンパク質合成系を用いた免疫寛容原抗原作製研究 (H16~18年度)

担当者: 愛媛県工業技術センター 主任研究員 逢阪 江理