

# セミナーのお知らせ 魚類におけるイミダゾールジペプチドの 合成機構と生理機能

## 山下 哲郎 先生

岩手大学 農学部

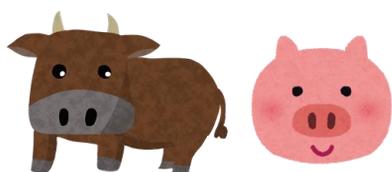
2023年8月24日(木)

オンライン開催です。

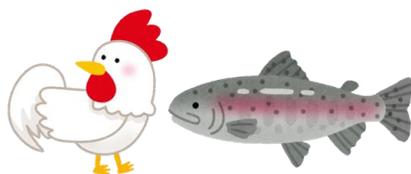
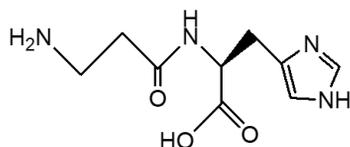
URLまたはQRコードより事前に参加登録をお願いいたします。



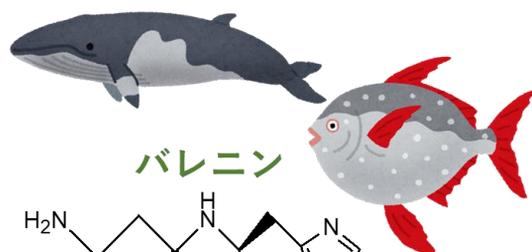
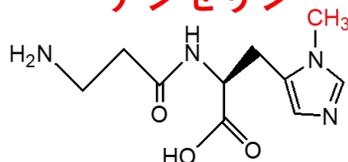
食肉中に多く含まれるイミダゾールジペプチドは抗疲労効果や記憶力維持効果などを有する機能性成分としてよく知られています。しかしながら、筋肉中におけるイミダゾールジペプチドの生理機能や合成機構、生物種による構成成分の違いなどについての詳細は明らかにされていません。今回は、大型魚類に多く含まれるアンセリンの生合成機構とその生理機能についてこれまでの研究で分かったことと、これからの展望についてお話します。



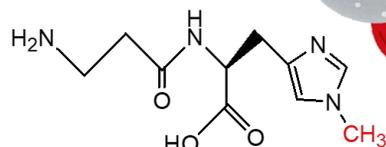
カルノシン



アンセリン



バレニン



代表的な3種のイミダゾールジペプチドの構造と主要成分とする生物

担当：吉崎悟朗、矢澤良輔、森田哲郎