

# たんぱく質包む新材料 機能解明に応用 九大がゼリー状物質

九州大学の浜地格教授らは数ミリの微量なたんぱく質を体内に近い状態で包み込むゼリー状の新材料を開発した。たんぱく質は体外に長時間置くと機能を失うことが多いが、ゼリー状物質に包んで保存すれば機能解明などの研究に役立つという。

このゼリー状物質は糖とアミノ酸が主成分。ガ

ラス板に約十割（約は百万分の一）を垂らした後、その上に数ミリのたんぱく質を滴下すると、ゼリー状物質がたんぱく質を覆って包み込む。

光に反応する物質を注入すると、外部からの観察が可能。ゼリー状物質が発する光の違いでたんぱく質の機能を調べられるという。

たんぱく質は生物に必須の物質だが、種類によつては詳しい機能が分かっていない。体内から取り出した直後にゼリー状物質で包めば、空気などにさらされずにすみ、体内に似た状態で機能を調べられる。病気の診断や治療法の開発などに役立つ可能性があるともみている。

15年/2月8日  
日経産業

9面