

4. 家畜栄養生理研究会秋季集談会

日時：2011年 10月 22日 於： 東北大学大学院農学研究科

主催： 家畜栄養生理研究会

テーマ： 「生産性に関わる栄養と内分泌学連関」

1) 食肉由来ペプチドの生体調節機能（日本獣医生命科学大学）

食肉のタンパク質は筋原繊維蛋白質がその60%を占め、そのアミノ酸組成では、グルタミン酸、アスパラギン酸、リジン、ロイシンの順に多い。食肉蛋白が分解されて生じるペプチドの中ではカルノシン、アンセリンが多く機能性ペプチドとして抗酸化作用、抗疲労効果、運動能力の向上などがある。牛、豚、馬、鹿、鯨の筋肉にはカルノシンが多く、鶏・鴨などの鳥類や鰹・鮪などの魚類にはアンセリンが多く、豚ではモモよりもロースの方がカルノシン含量が多い。このほかに、食肉蛋白質由来のペプチドには血中コレステロール低下作用、血圧上昇抑制作用などがあることが知られている。