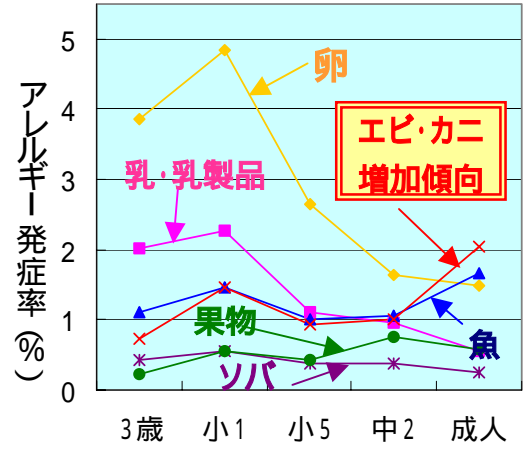


食物アレルギー症状を緩和するタンパク質の合成をめざして エビアレルギーのアレルゲンの合成に成功

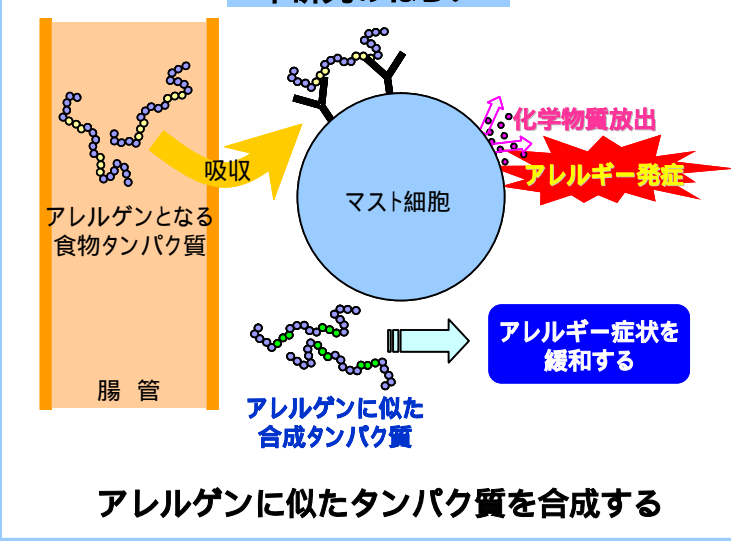
愛媛大学の無細胞タンパク質合成系を用いて、エビアレルギーのアレルゲンを合成できました。

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。

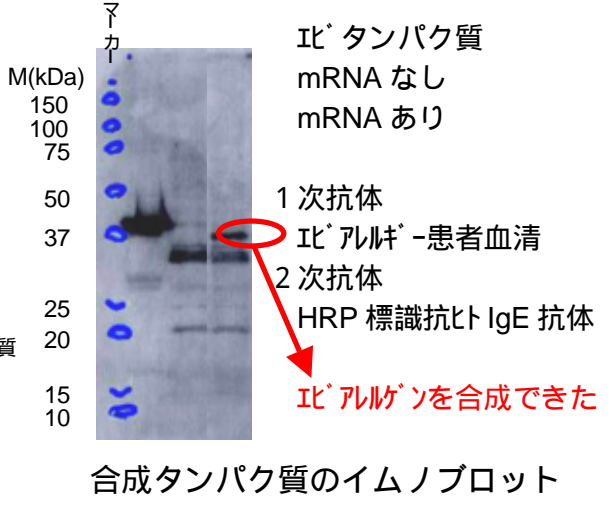
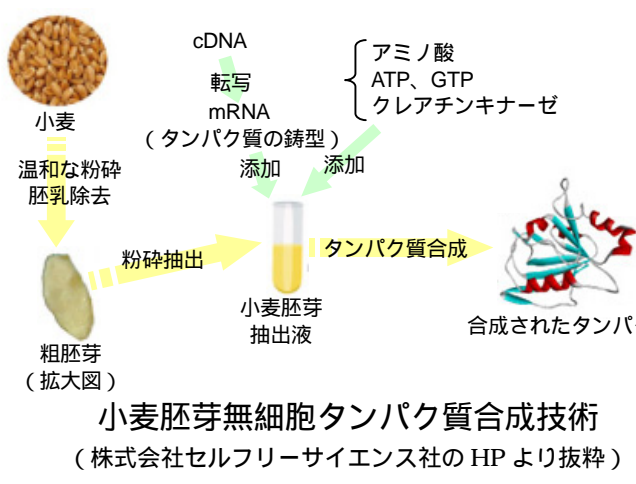
年代別の主要なアレルギー原因食材



本研究のねらい



エビアレルゲンの合成



愛媛大学の無細胞タンパク質合成系を用いて、エビアレルゲンを合成できました。

(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