

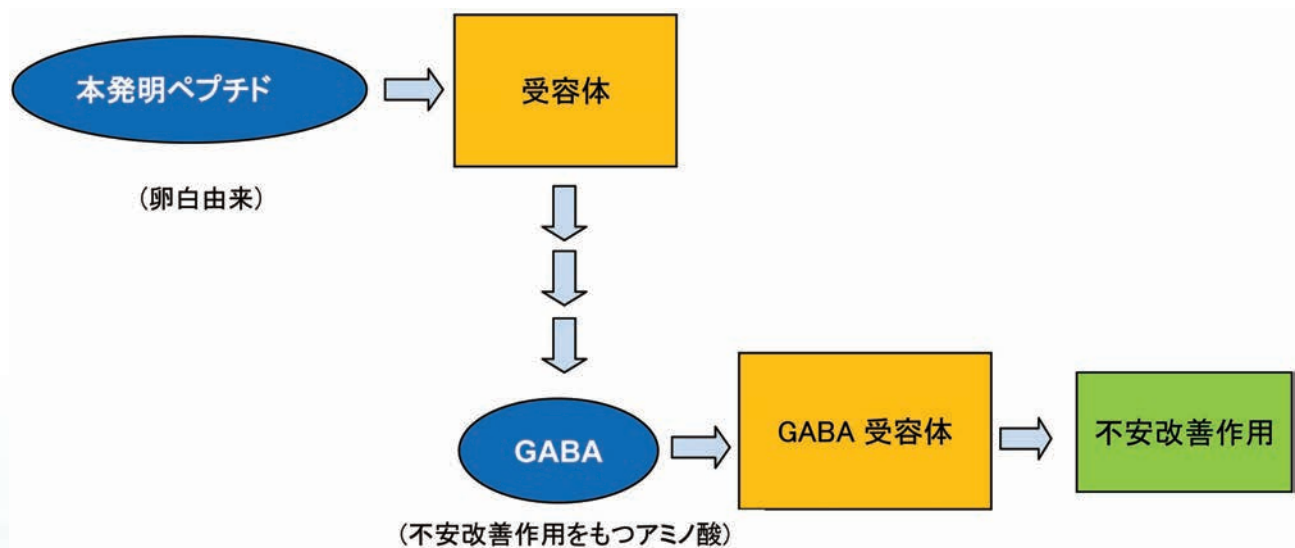
# 精神的ストレス抑制作用を有する低分子ペプチド

現代のストレス社会を反映し、不安障害、統合失調症、うつ病などの精神疾患の増加が問題となっています。このような精神疾患を緩和する食品や医薬品の開発が期待されており、中でも安価に製造ができ、さらに経口で服用できるものが望まれています。

## 研究技術

本発明は天然物由来のペプチドで、バリン、チロシン、ロイシン、プロリン、アルギニンの5種類のアミノ酸が連結した構造を持っています。本発明のペプチドは強力な不安改善作用、鎮静作用、そして睡眠改善作用をもち、マウスを用いた迷路実験では、抗不安薬のジアゼパムより優位に作用することが明らかとなっています。また、本発明は卵白のタンパク質を酵素で切断処理することにより安易に入手が可能で、さらに合成も容易です。

本発明は抗不安、鎮静、睡眠改善作用を有する薬剤及び食品としての応用が期待できます。



図：本発明ペプチドの作用機構

## 技術の特徴

- ・強力な抗不安・鎮静作用・睡眠改善作用をもち
- ・卵白由来のペプチドであるため、低コストでの生産が可能
- ・経口での投与（摂取）でも有効であるため、食品へ応用しやすい
- ・食経験が豊富な卵白が由来であるため、安全性は高い

## 特許関係

国際公開公報：WO2011/126054

出願人：国立大学法人京都大学

発明者：大日向耕作 小田亜矢子

発明の名称：生理活性ペプチド

文 献：大日向耕作・吉川正明（機能性タンパク質・ペプチドと生体利用）（機能性ペプチドの新応用技術—食品・化粧品・ペットフードへの展開）シーエムシー出版 2009 p123

### 研究者

京都大学  
大学院農学研究科 食品生物科学専攻

准教授 大日向 耕作

### 研究テーマ

食品生理機能分野では、食品の生体調節機能に注目し、食品成分が生体調節系に対して示す作用を、個体、臓器、細胞遺伝子および健康の維持・増進にとって真に望ましい食品とは何かを究明することを目指しています。

### 問い合わせ先

関西ティール・エル・オー株式会社

〒606-8501 京都市左京区吉田本町京都大学産官学連携本部内

TEL:075-753-9150/075-353-5890 FAX:075-753-9169 Email:tlo@kansai-tlo.co.jp