

ビフィズス菌グルコース・イソメラーゼの精製法について

○ 堀津浩章*, 江藤義春*, 泉友美子*, 白井希美重*, 佐々木舞*
川合芳文**

(*中京女大**日本メナード化粧品(株))

目的 グルコース・イソメラーゼ(G. I.)については演者らにより1992年、ビフィズス菌に、その存在が世界で始めて確認され、更にその部分精製、主なる性質等については、既にB. B. B. に報告された。しかし本酵素は分子量が大きく不安定で、完全精製標品が得られず本酵素の研究推進のネックとなっている。本研究では本酵素の精製法についていくつかの方向から検討した。

方法及び結果 先ずビフィズス菌を培養、菌体を分離した後、菌体から超音波処理によりG. I. 粗酵素液を分離、ついで精製法としてはイオン交換カラムDE-32により、さらにゲル濾過カラムのSephacry-S-300が望ましかった。次にHPLCカラムとしてはイオン交換カラムMono Qが好ましかった。