# <sup>15</sup>N標識大豆を用いた食事性たん白質の体内移動速度に

## 関する考察

ENTRY OF INTAKE PROTEIN-DERIVED NITROGEN INTO THE BODY : A STUDY WITH <sup>15</sup>N-LABELLED SOY PROTEIN

荒井綜一(東京大学農学部) 木村廣子(女子栄養大学) Soichi ARAI<sup>1</sup> and Hiroko KIMURA<sup>2</sup> <sup>1</sup>Faculty of Agriculture, The University of Tokyo, Tokyo 113 <sup>2</sup>Kagawa Nutrition College, Tokyo 170

## ABSTRACT

The entry of ingested soy protein-derived nitrogen into the body was investigated with <sup>15</sup>N-labelled soy protein. The labelled soy protein was obtained as an acid-precipitated fraction from soybeans which had been harvested after fertilization with <sup>15</sup>N ammonium sulfate. The acid-precipitated protein, containing 13.3% nitrogen and 1.75% <sup>15</sup>N, was used to prepare a diet with a protein level of 10%. Male rats (Wistar strain) were given the diet by meal feeding and then sacrificed to investigate time-course changes in <sup>15</sup>N in the small-intestinal tract and circulation system. A time-course change in <sup>15</sup>N in urine was also analyzed. In the small-intestinal tract the nitrogen derived from the ingested soy protein reached a maximum 2 hr after feeding, representing almost 50% of the total nitrogen. A similar time-course profile was obtained by analysis of the amino acid nitrogen in the portal vein, whereas in the systemic blood the ingested soy protein-derived nitrogen reached a maximum 4-6 hr after feeding, account for 25% of the total amino acid nitrogen. Almost one-fourth of the ingested soy protein-derived nitrogen was excreted in the urine within 24 hr after feeding. The study suggests that it is possible to describe quantitatively the cascade of the dietary nitrogen after feeding by the present method using a protein labelled with the stable isotope <sup>15</sup>N. Nutr. Sci. Soy Protein, Jpn. 10, 28-30, 1989.

<sup>15</sup>N 硫安施肥により,生育時に<sup>15</sup>N で標識した大豆 たん白質を用いて,食事由来たん白質の小腸管腔内で の共存状態,生体内での移動速度,更に分解後の尿中 への排出等につき,動物実験により経時的に追跡した。

#### 実験方法

## <sup>15</sup>N 標識大豆の分離たん白質(<sup>15</sup>N-SPI)の調製

<sup>15</sup>N 硫安アンモニウムを施肥して得られた大豆(品 種:キタムスメ,北海道農試産)を50メッシュ以下に 粉砕し,脱脂後,酸沈 (pH 4.5) によりたん白質を 分離した (Fig. 1)。窒素含量とアミノ酸組成を測定 した。<sup>15</sup>N の測定は発光法 (Dumas の変法<sup>1)</sup>)により, <sup>15</sup>N アナライザー (日本分光, NIA-150型)を用いて <sup>15</sup>N の存在比を求めた。

#### 動物試験

前記により得た<sup>15</sup>N-SPIを試料として,たん白質が10%となるよう常法により<sup>20</sup> 飼料を配合した。

被検動物には、ミールフィーデングを学習した7週

齢のウィスター系ラットを用い,実験期にはまず無標 識 SPI 飼料を6日間投与し,解剖日のみ<sup>15</sup>N-SPI 飼 料を投与した。

摂食後, 0, 1, 2, 3, 4 時間の各時点で門脈血および循環血を採取し, その血清を1%ビクリン酸処理した後<sup>15</sup>Nを測定した。

また各時点における小腸管腔内容物中 TCA 可溶区 の <sup>15</sup>N 存在比の変化から,食事性たん白質と内因性た ん白質との動的共存状態をみた。

時間を24,48時間延長し,肝,腎,脾、脳など諸臓 器への <sup>15</sup>N の移動をしらべた。

更に,食事性たん白質由来の窒素の体外排出をみる ため採尿し、<sup>15</sup>N-SPI 摂取後7日間にわたって,尿中 総Nと<sup>15</sup>N存在比を測定した。

糞中 <sup>15</sup>N から消化吸収率を算出した。

#### 結果と考察

前記に従い調製した<sup>15</sup>N-SPIの窒素含量は13.3%, <sup>15</sup>N 濃度は1.713 atom%であった(Table 1)。

小腸管腔内の総N量と<sup>15</sup>N存在比から算出された食 事由来窒素量の経時的な変化をFig.2(下半部)に 示した。総窒素量から食事性窒素を差引き,内因性窒 素として同図の空白部に示した。食事由来窒素は2時 間で最高に達し,全窒素の52%を占めていた。しかし 4時間後もそれほど減少せず,最高時の80%であり,

Soybeans ripened with (15NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> as a fertilizer

Ground soybeans

Soybean flour

······Extraction of oil with ether

Defatted soybean flour -

······Dipped in a two-fold volume of water ······Adjusted to pH 12 with 0.5 N NaOH ······Centrifuged

---> Precipitate

Supernatant

······Adjusted to pH 4.5 with 6 N HCl

·····Centrifuged

Precipitate

- …Washed with water three times
- ···Dehydrated with ethanol
- ···Freeze-dried

Soy protein isolate

Fig. 1. Process for producing <sup>15</sup>N-SPI from soybeans.

全窒素の50%が食事由来であった。

更にこの小腸内容物を限外濾過装置で分子量別に分 画して<sup>15</sup>Nの存在状態から内因性窒素の分子量別分布 状態をしらべたところ,1,000~2,000ダルトン画分に

Table 1. Amino acid composition of the <sup>15</sup>N-labelled soy protein isolate

• •	
Amino acid	Content (%)
Lys	6.30
His	2.80
Arg	7.71
Asx	11.82
Thr	3.98
Ser	5.48
Glx	18.73
Pro	5.43
Gly	4.27
Ala	4.50
Cys	1.13
Val	4.57
Met	1.09
Ile	4.58
Leu	8.22
Tyr	3.74
Phe	5.89
Trp	0.98
15NI : 1 7	12 atom%

<sup>15</sup>N ; 1. 713 atom%





多く存在した(Fig. 2上部)内因性窒素の比率は大 きな変動を示さなかった。

門脈血清(ピクリン酸処理)中の食事性窒素は小腸 管内のそれと全く同じ経時変化を示した。

循環血中食事性窒素の挙動は、門脈血と異なり1~ 3時間ではピークに達せず、4~6時間の時点で最高 に達し血清(ピクリン酸処理)中全窒素量の25%に及 んでいた。

肝臓(切片全窒素)への移動は速く,食事性窒素の 寄与率は摂食開始後1時間で1.4%,4時間で2.1%, 24時間で5.0%に及んでいた(Fig.3)。この移動速



Fig. 3. Time-course changes in exogenous (dietary) nitrogen in organs.

度は、<sup>15</sup>N 標識(単一)アミノ酸を用いた他の研究者 の結果と幾分ちがいがあるが、包括的に考えれば、24 ~36時間は食事性窒素由来の組織たん白質はほとんど 失われていない。

食事性窒素の尿中への排出は、一日尿として総窒素 の22%が、3日間累積尿中に33%が、7日尿で42%で あった。

以上,通常の食品たん白質への安定同位体の標識は ヒトにおいても応用でき,極めて自然な状態で消化, 吸収およびアミノ酸代謝に関する直接的な情報を得る ことが出来,特にアミノ酸等の臨床研究に有用である と考える。

### 文 献

- 木村廣子(1983):発光法による<sup>15</sup>N分析法.臨 床検査, 27, 506-511.
- Harper, A. E. (1959) : Amino acid balance and imbalance. I. Dietary level of protein and amino acid imbalance. J. Nutr., 68, 405-418.
- 3) 山本 茂, 力丸 徹, 上江州典子, 井上五郎 (1980): "重窒素研究法" (三井他編), 学会出版 センター p. 240.