

鸡肉中的鹅肌肽和肌肽的检测

肌肽 (Car) 是由 L-组氨酸和 β -丙氨酸的组成的二肽，组氨酸甲基化的 1-甲基-L-组氨酸和 β -丙氨酸组成的二肽是鹅肌肽 (Ans)，由于组氨酸拥有咪唑环，所以它们被总称为咪唑二肽，他们有抗氧化、抗疲劳、降低尿酸值等的效果而被广泛关注。

虽然 Car、Ans 主要包含在肌肉里，不同的生物种类它们的含量比又有着很大的差异的，在哺乳类中含有更多的 Car，鸟类或鱼类中是含有较多的 Ans。本文介绍大家熟知鸡肉中的 Ans 和 Car 的检测方法，使用 L-8900 高速全自动氨基酸分析仪 PF 标准分析法进行检测。



1、样品处理方法

取鸡肉 1 g，匀浆去除蛋白后经 0.2 μ m 滤膜过滤，稀释即可

2、检测图谱

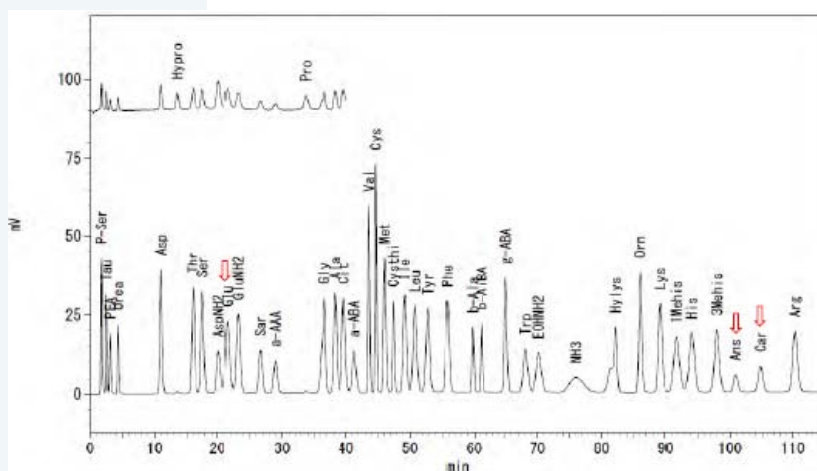


图1 氨基酸标准样品的图谱 (Ans、Car、Glu浓度 : 2 nmol/20 μ L)

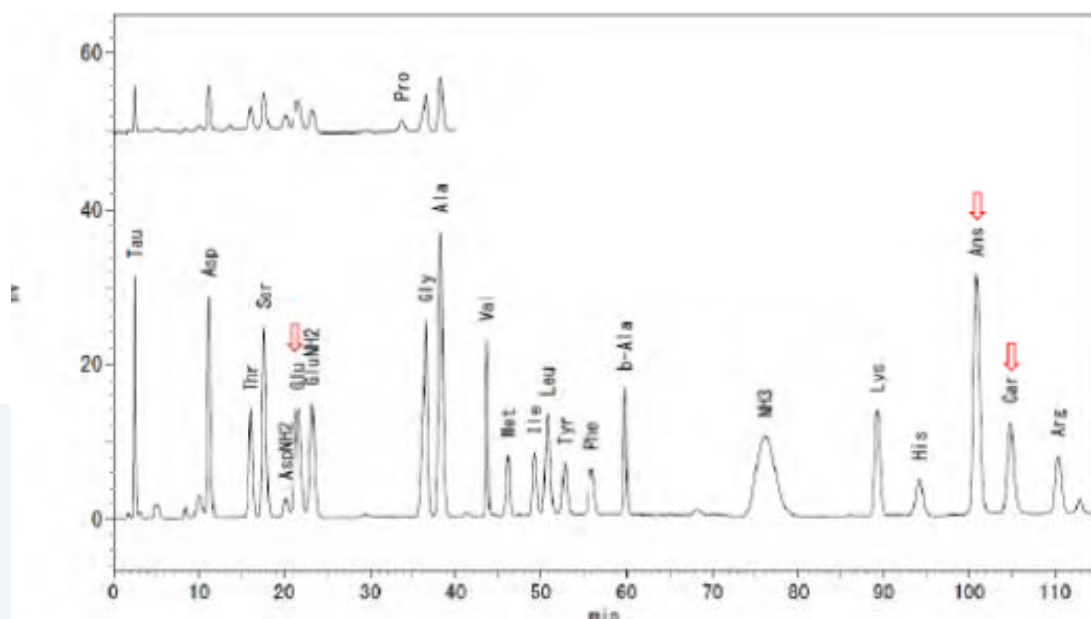


图 2 鸡肉中肌肽和鹅肌肽检测图谱

图谱显示，鸡肉中的风味物质 Glu 也被检测出来，同时天门冬酰胺、谷氨酰胺也一并被检测出来。

由于采用第二代衍生技术---反应柱技术，提高了这些氨基酸的检测灵敏度