味覚センサにおける甘味(糖類)受容膜の応答メカニズムの解明

Elucidation of the Response Mechanism of the Sweetness Sensor with Lipid/Polymer

Membranes

九大シス情¹, 九大味覚・嗅覚センサ研究開発センター², 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー³, 九大高等研究院⁴
^O(M1)叶 子紅¹, 艾 天賜¹, 田原 祐助², 劉 元昌¹, 池崎 秀和³, 羽原 正秋³, 都甲 潔^{2,4}

Kyushu Univ.¹, R&D Five-Sense Dev., Kyushu Univ.², Intelligent Sensor Technology, Inc.³, Institute for Advanced Study, Kyushu

Univ.⁴

^OZihong Ye¹, Tianci Ai¹, Yusuke Tahara², Liu Yuanchang¹, Hidekazu Ikezaki³, Masaki Habara³, Kiyoshi Toko^{2, 4}

E-mail: ye.zihong.520@s.kyushu-u.ac.jp

1. <u>はじめに</u>

味覚センサは、センサの受容部に各味質に選択性を 示す脂質高分子膜を用いており、各味物質との静電/疎 水性相互作用による膜電位変化を計測し、味を数値化 している[1]。我々は甘味物質の電荷状態により3種類 のセンサの開発を進め、負電荷・正電荷人工甘味料用 センサの開発に成功した。無電荷甘味料用センサ(GL1) はすでに実用化済みであるものの、はっきりとした受 容・応答メカニズムが分かっていない^[2]。無電荷甘味 料用センサは、トリメリット酸を脂質高分子膜に修飾 することで、膜電位の変化から甘味料(糖類)の検出 が出来る。これは、膜に修飾したトリメリット酸と金 属イオンの錯体形成を、甘味類の糖が金属イオンと錯 体形成するといった競合的な反応によって阻害するた め、膜電位の変化が生じると予想している [2,3]。本研 究ではスクロース (糖類)、スクラロース等の無電荷甘 味物質に応答するセンサの応答原理を明らかにするた めに、異なる金属イオンを用い、錯体形成の観点から 応答メカニズムの解明を目指した。

2. 実験方法

脂質高分子膜を異なる金属イオンを含む洗浄液で洗 浄することで、トリメリット酸と金属イオン(Li⁺ < K⁺ < Na⁺)種の錯体形成を狙い、甘味料(糖類)の応答実 験を行った。脂質に Tetradodecylammonium bromide (TDAB)、可塑剤にDioctyl phenyl-phosphonate (DOPP)、 支持材にPolyvinyl chloride (PVC)、修飾物質としてトリ メリット酸を混合した脂質高分子膜を作製した。膜を センサプローブに貼り付け、基準液溶液(30 mM KCI と 0.3 mM 酒石酸を含む)に24時間浸漬した後、甘味 料サンプルの測定を行った。錯体形成に用いた洗浄液 はLiOH、KOH、NaOHであり、膜電位測定前の洗浄に 用いた。スクロース(糖類)サンプルの濃度は100 mM、 300 mM、1000 mM とした。スクラロースサンプルの濃 度は 0.4 mM、4 mM、40 mM とした。

3. 結果と考察

Fig.1 に測定結果を示す。測定の結果、異なる金属イ オンを含む洗浄液で洗浄したセンサのサンプルへの応 答は、Li⁺ < K⁺ < Na⁺と順番であった。Na⁺イオン洗浄液 で洗浄したセンサではサンプルへの応答が最も大き い。金属錯体は、金属イオンに対して、「配位子」と呼 ばれる有機物や、簡単な構造の分子・イオンが複数個 結合してできる化合物である。錯体形成能は対イオン である金属イオンの種類によっても異なり、金属イオ



Fig. 1 The sweetness sensor responses to sucrose and sucralose

ンにおける錯体形成能の強さは、Li⁺<K⁺<Na⁺である ことが一般的に知られている。よって、金属イオンの 錯体形成能と一致する傾向を示したことから、洗浄液 中の金属イオンが無電荷の甘味物質(糖類)に対する 応答に大きく寄与していることが示唆された。

- 4. <u>参考論文</u>
- Y. Tahara and K. Toko, IEEE Sensors Journal, 13(8), 3001-3011, 2013
- [2] 安浦 雅人, 都甲 潔, 電気学会論文誌 E, 135(2), 51-56, 2015
- [3] K. Toyota et al, Sensor and Materials, 23(8), 465-474, 2011