DOI:10.13364/j.issn.1672-6510.20160392

重组大豆铁蛋白受食源活性小分子诱导的还原释放性质

刘玉茜¹,杨 瑞^{1,2},张志平³,吴丹丹¹,唐禹馨¹,徐晶晶¹,周中凯^{1,2} (1.食品营养与安全教育部重点实验室,天津科技大学食品工程与生物技术学院,天津 300457; 2.天津科技大学新农村发展研究院,天津 300457;3.广东环境保护工程职业学院,佛山 528216)

摘 要: 以提取纯化后的重组 rH-2 铁蛋白为原料,利用食源活性小分子表没食子儿茶素没食子酸酯(EGCG)、维生素 $C(V_C)$ 、烟酰胺腺嘌呤二核苷酸(NADH)3 种还原成分,研究食品多组分分子对铁的还原释放的影响,并对其作用机理 进行了初步探讨.结果表明:供试的 3 种物质都能诱导铁的还原释放.其中,在装载相同 Fe²⁺浓度的情况下,随着还原 剂浓度的升高,V_C和 EGCG 诱导的 Fe²⁺还原释放速率呈上升趋势,且 V_C相对于 EGCG 诱导的还原释放速率更大.由 V_C、EGCG 和 NADH 诱导铁蛋白还原释放的比较分析得知:V_C 诱导的还原释放整体吸光度上升速率最慢,持续时间最短. 关键词:铁蛋白;还原释放; V_C; EGCG; NADH

中图分类号:Q518.4 文献标志码:A 文章编号:1672-6510(2018)05-0014-06

Iron Release Properties of Recombinant Soybean Ferritin Induced by Active Molecule from Food Resources

LIU Yuqian¹, YANG Rui^{1, 2}, ZHANG Zhiping³, WU Dandan¹, TANG Yuxin¹, XU Jingjing¹, ZHOU Zhongkai^{1, 2}

(1. Key Laboratory of Food Nutrition and Safety, Ministry of Education, College of Food Engineering and Biotechnology, Tianjin University of Science & Technology, Tianjin 300457, China; 2. The New Rural Development Research Institute, Tianjin University of Science & Technology, Tianjin 300457, China; 3. Guangdong Polytechnic of Environmental Protection Engineering, Foshan 528216, China)

Abstract: Taking the purified recombinant rH-2 protein as materials, the effect of food multicomponent molecules, including EGCG, V_C and NADH, on the iron release of rH-2 was studied, and the mechanism was preliminarily discussed. The results showed that three substances for trial can induce iron release. The release rate of Fe²⁺ induced by V_C and EGCG increased as the reducing agent concentration increased in the same loading of Fe²⁺ concentration conditions, and the release rate induced by V_C was greater than that by EGCG. In addition, a comparative analysis showed that the highest release rate of Fe²⁺ was induced by V_C , as compared with EGCG and NADH, and its release process lasted longer, while NADH led to the slowest release rate with the shortest duration.

Key words: ferritin; reduction and release; V_C; EGCG; NADH

铁蛋白是广泛存在于生命体内的一种贮铁关键 蛋白质^[1]. 典型的铁蛋白分子是由 24 个亚基组成的 中空球状分子^[2],每两个亚基反向平行形成一组,再 由这 12 组亚基对构成一个近似正八面体,成 4-3-2 重轴对称的球状分子^[3]. 一分子铁蛋白包括 12 个二 重轴通道、8 个三重轴通道和 6 个四重轴通道^[4](图 1).这些通道负责铁蛋白与外界环境的物质交换,是 铁蛋白内部与外部离子进出铁蛋白的必经之路,起着 沟通铁蛋白内部空腔与外部环境的作用^[5].

铁蛋白的铁还原释放现象是指当细胞需要铁时

收稿日期: 2016-12-01; 修回日期: 2017-06-20

基金项目:国家自然科学基金资助项目(31501489);天津市自然科学基金资助项目(16JCQNJC14500) 作者简介:刘玉茜(1990—),女,山东泰安人,博士研究生;通信作者:周中凯,教授,zkzhou@tust.edu.en

(Fe²⁺浓度低),铁蛋白在还原剂的帮助下将储存于铁 蛋白内部空腔内的 Fe³⁺还原为 Fe²⁺,使铁释放出来并 转移到铁蛋白外部供机体利用的过程,释放的快慢与 还原剂的浓度、蛋白的种类以及溶液 pH 有很大关 系^[6].研究铁蛋白的铁还原释放是了解铁蛋白铁代谢 途径及其机理的重要手段之一,同时也为了进一步阐 明铁蛋白的性质,为开发新型天然补铁功能产品提供 良好的基础资料.目前,对于铁蛋白的铁吸收途径研 究比较清楚,由于铁蛋白的铁释放过程比较复杂,无 法采用简单动力学公式阐明铁还原释放全过程及其 规律^[7],因而相关的研究进展报道并不多.



图 1 铁蛋白壳状结构图 Fig. 1 Ferritin structure

本实验中利用食源活性小分子表没食子儿茶素 没食子酸酯(EGCG)、维生素 C(V_c)、烟酰胺腺嘌呤 二核苷酸(NADH)3 种还原成分,研究食品多组分分 子对铁的还原释放的影响.其中:EGCG 是从绿茶中 提取出的一种抗氧化极强的多酚类物质.V_c 是食品 工业中非常常用的活性组分,是一种高活性物质和抗 氧化剂,能使难以吸收的三价铁还原为易吸收的二价 铁,促进了铁的吸收.实验中另一种原料 NADH 为 还原态,具有将三价铁还原为二价铁的性质^[8].这 3 种成分均为还原性分子,但是其相对分子质量大小和 性质各不相同,它们对铁还原释放的影响非常值得 研究.

1 材料与方法

1.1 材料

重组 H-2 亚基铁蛋白(rH-2)大肠杆菌 (Escherichia coli)BL21(DE3)表达菌株(菌液,实验 室保存);胰蛋白胨、酵母抽提物,上海富雪生物科技 有限公司;NaCl、NaOH,天津市科密欧化学试剂有限 公司;HCl、乙二胺四乙酸(EDTA)、NaN₃,天津市风 船化学试剂科技有限公司;过硫酸铵,天津市北方天 医化学试剂厂;丙烯酰胺、甲叉双丙烯酰胺、十二烷 基硫酸钠(SDS)、三羟甲基氨基甲烷(Tris)、考马斯 亮蓝 R-250、硫酸亚铁(FeSO₄)、金属螯合剂菲洛嗪 (Ferrozine)、表没食子儿茶素没食子酸酯(EGCG)、 维生素 C(V_C)、NADH、氨卡青霉素(AMP)、异丙基 硫代半乳糖苷(IPTG)(分析纯)、蛋白 marker(分析 纯)、牛血清白蛋白(BSA)(分析纯)、福林酚,北京索 莱 宝科 技 有 限 公 司; 溴 酚 蓝、四 甲 基 乙 二 胺 (TEMED),上海北诺生物科技有限公司;β-巯基乙 醇,美国 Amresco 公司;丙烯葡聚糖凝胶 Sephacryl S-300(分析纯),江西丰临医用器械有限公司;硫酸铵 (分析纯),天津市光复科技发展有限公司;其他试剂 为国产分析纯.

TGL-16A 型医用离心机,长沙平凡仪器仪表有 限公司;K36616D 型微量移液器,德国 Eppendorf 公 司;DYY-2C 型电泳槽,北京市六一仪器厂;EMS-19 型磁力搅拌器,天津市欧诺仪器仪表有限公司; SCIENTZ-D 型超声波细胞粉碎机,宁波新芝生物科 技股份有限公司;GZX-9146MBE 型电热鼓风干燥 箱、DV-908 型立式压力蒸汽灭菌器,上海博迅实业 有限公司医疗设备厂;SIM-F140AY65-PC 型制冰 机,松下电器产业株式会社;BS-100A 型自动部分收 集器,上海青浦沪西仪器厂;89090A 型紫外分光光 度计,Agilent 公司.

1.2 重组 H-2亚基铁蛋白 (rH-2) 的制备与纯化 1.2.1 rH-2 的制备

rH-2 的制备在 Masuda 等^[9]的方法上稍作修改. 将含有 rH-2 目的基因表达载体的大肠杆菌(E. coli) 接种至含 50 µg/mL AMP 的 LB 培养基, 37 ℃培养. 当细菌细胞浓度达到 A600=0.6 时,加入工作浓度为 100 µmol/L 的 IPTG 诱导目的蛋白表达, 37 ℃摇床培 养 12~14h;4℃、10278r/min 离心 15 min, 取沉淀. 将收集得到的沉淀菌体悬浮于纯净水中,将菌体进行 超声破碎 20 min, 超声时间为 2 s, 工作间隔为 2.5 s. 超声后菌液 4 ℃、10 000 g 离心 15 min, 收集上清液于 50 ℃水浴加热 10 min, 4 ℃、10 278 r/min 再次离心 15 min, 取上清液. 在上清液中加入 40% 硫酸铵盐析 沉淀,在4℃层析柜中静置过夜.4℃、10278 r/min 离 心 15 min, 收集沉淀, 将沉淀用缓冲液 (20 mmol/L Tris-HCl, pH 8.0, 100 mmol/L NaCl)进行复溶即可得 到 rH-2 粗蛋白. 使用 Tris-HCl 缓冲液 (pH 7.5, 20 mmol/L)透析 rH-2 粗蛋白,每隔 6h 换一次缓冲 液,透析3次除去硫酸铵.最后将透析后得到的蛋白 溶液用 0.22 µm 水系膜过滤.

• 16 •

1.2.2 rH-2 的纯化与表征

将粗蛋白进行凝胶柱层析,上样前均需过 0.22 µm 滤膜.用含 0.15 mol/L NaCl 的 50 mmol/L Tris-HCl 缓冲液 (pH 7.5)平衡 Sephacryl S-300柱,待 凝胶柱平衡后,取样品上样后再洗脱,流量为 0.5 mL/min,每管 5 mL 收集样品,并用聚丙烯酰胺凝 胶电泳检测蛋白纯度.蛋白纯化过程均在4℃下低温 操作.最后将纯化的 rH-2 蛋白超滤浓缩后置于 4℃ 备用.

参照 Laemmli^[10]方法,采用 SDS-PAGE 电泳测 定分离纯化后的 rH-2 的纯度. 其中 SDS-PAGE 电泳 蛋白质 marker 相对分子质量:磷酸化酶 B 9.74× 10^4 ,牛血清清蛋白 6.62×10^4 ,兔肌动蛋白 4.30×10^4 ,牛碳酸酐酶 3.10×10^4 , 胰酶抑制剂 2.01×10^4 , 溶菌酶 1.44×10^4 .凝胶为 $4\% \sim 20\%$ 梯度胶,胶板大 小为 $80 \,\mathrm{mm}(W) \times 73 \,\mathrm{mm}(H) \times 0.75 \,\mathrm{mm}(T)$. 每孔点 样 $10\,\mu$ L, marker $6\,\mu$ L. 电泳在 $17 \,\mathrm{mA}$ 恒流下进行, 电泳完成后用考马斯亮蓝 R-250 进行染色.

1.2.3 rH-2 铁蛋白浓度的测定

蛋白浓度测定参照 Lowry 法^[11],以牛血清蛋白 (BSA)作标准曲线.

标准曲线的绘制:取6支1.5 mL 离心管,编号后 分别加入 0、20、40、60、80、100 µL 0.5 mg/mL BSA, 用蒸馏水补足 400 µL,使每管蛋白含量分别为 0、 10、20、30、40、50 µg,每支离心管中加入 400 µL 标准 蛋白工作液,剧烈震荡后静置 10 min. 继续加入 20% 福林酚 200 µL,立即混匀,室温下静置 30 min. 用石 英比色皿测定 750 nm 处吸光度 A_{750} ,以蛋白浓度为 横坐标,吸光度为纵坐标,绘制标准曲线,其方程为 $y = 0.009 x + 0.095 8, R^2 = 0.978 7.$

样品测定:根据溶液蛋白浓度的高低,选择合适 的加样量,每样作 3 个平行.用超纯水补足 400 μL. 后续处理同上述标准曲线的绘制.根据吸光度对照 标准曲线,得出比色液中蛋白质含量.

1.3 rH-2铁蛋白还原释放动力学测定

菲洛嗪是一种螯合剂,当其遇到 Fe²⁺时,相互结 合形成螯合物 [Fe(ferrozine)₃]²⁺,这种螯合物在 562 nm 波长处有紫外吸收,其紫外吸收强度可以间 接判断 Fe²⁺的释放量^[12].反应在 25℃下进行,以不 加还原剂的体系作为空白对照.

FeSO₄溶液的配制:用浓硫酸配制 50 mL pH 2.0 的酸化水.称取 0.0834g FeSO₄溶于酸化水中,定 容,配制成 50 mL 浓度为 6 mmol/L 的 FeSO₄母液, 摇匀后避光保存.

螯合剂溶液的配制:称取 0.049 24g 菲洛嗪溶于 1 mL 的蒸馏水中,配制成 0.1 mol/L 的菲洛嗪母液, 摇匀后避光保存.

在 rH-2 的提取过程中,从大肠杆菌生长和表达 的培养基至蛋白的提取纯化过程都没有铁离子的加 入,所以制备出来的铁蛋白是不含铁的空蛋白^[9].因 此,参照文献[13]报道的方法先将纯化得到的 rH-2 制备成含铁的铁蛋白,然后再对制备的 rH-2 含铁铁 蛋白进行还原释放动力学测定^[14].

1.3.1 EGCG 对铁蛋白还原释放的影响

取 4 支 1.5 mL 的离心管,分别加入 1 mL 浓度 为 1 µmol/L 的铁蛋白溶液,再分别加入不同体积的 浓度为 6 mmol/L 的 FeSO₄溶液,使 Fe²⁺与铁蛋白的 终浓度比分别为 600 : 1、400 : 1、200 : 1、100 : 1, 避光摇匀,静置 10 min 后加入浓度为 0.1 mol/L 的菲 洛嗪溶液 10 µL,充分摇匀后,加入比色皿中.再加入 相同体积的浓度为 1.0 mmol/L 的 EGCG 溶液,使得 EGCG 与铁蛋白浓度比均为 220 : 1,在 25 ℃、 562 nm 下进行测定,观察紫外强度随时间的变化,每 个样本运行 1 800 s,循环时间 0.5 s.

分別固定 Fe^{2+} 与铁蛋白的浓度比为 600:1,加 入浓度为 0.1 mol/L 的菲洛嗪溶液 10 μL,充分摇匀 后,加入比色皿中.再加入不同体积的浓度为 1.0 mmol/L 的 EGCG 溶液,使得 EGCG 与铁蛋白的 终浓度比分别为 20:1、60:1、100:1、140:1、 180:1、220:1、260:1.在 25℃、562 nm 处进行测 定,观察紫外强度随时间的变化,每个样本运行 1 800 s,循环时间 0.5 s.

1.3.2 Vc 对铁蛋白还原释放的影响

依照 1.3.1 节相同的操作方法进行实验, 观察 V_C 对铁蛋白还原释放的影响.

1.3.3 NADH 对铁蛋白还原释放的影响

实验操作方法同 1.3.1 节,观察 NADH 对铁蛋白 还原释放的影响.

2 结果与讨论

2.1 rH-2的制备与表征

将纯化后的蛋白通过 SDS-PAGE 进行纯度鉴定 和亚基相对分子质量确定,结果如图 2 所示. SDS-PAGE 电泳图表明纯化后的 rH-2 在 2.8×10⁴ 处呈现 单一条带,与文献[15]报道相符.虽然纯化后的 rH-2 有少量的杂带,但其纯度符合实验要求.



M. 蛋白 marker; 1. 铁蛋白
 图 2 rH-2的 SDS-PAGE 电泳图
 Fig. 2 SDS-PAGE of rH-2

2.2 EGCG诱导铁蛋白还原释放

铁蛋白的三重轴通道具有亚铁氧化酶活性位点, 外源添加的 Fe^{2+} 在氧气存在的情况下会被该活性位 点中心氧化成 Fe^{3+} 并储藏在铁蛋白内部^[1,4],该结论 已被广泛报道. 在还原剂(如 V_{C} 、EGCG)的存在下, 在植物铁蛋白内储存在铁蛋白内部的 Fe^{3+} 能通过四 重轴通道被还原释放出铁蛋白^[16]. EGCG 诱导铁蛋 白还原释放变化曲线如图 3 所示.

当还原剂 EGCG 与铁蛋白浓度比为 220:1 时 (图 3(a)),且 Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 100:1 时,随 着时间的推移,吸光度逐渐增加,但是相同的时间范 围内,其增加程度逐渐降低,表明 Fe²⁺释放速率降 低.同时,随着 Fe²⁺与铁蛋白浓度比的递增,吸光度 增加速率也呈递增趋势,其原因可能是 EGCG 具有 很强的还原性,且可以直接进入铁蛋白内腔,使铁核 中 Fe³⁺还原成 Fe²⁺并释放出来^[16],而且随着 Fe²⁺与铁 蛋白浓度比的增加,在相同浓度的还原剂 EGCG 存 在条件下,有更多的 Fe³⁺被还原成 Fe²⁺,因此吸光度 值越来越大.

当 Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 600:1 时(图 3(b)), 随着 EGCG 与铁蛋白浓度比的增加,吸光度在相同 的时间范围内,增加程度呈上升趋势,表明 Fe²⁺释放 速率升高.其原因可能是由于 EGCG 分子质量相对 较小,可以通过四重轴通道直接进入铁蛋白内 腔^[17-18],加之具有很强的还原性,所以随着 EGCG 浓 度的增加,被还原释放出的 Fe²⁺也增加,从而导致吸 光度越来越大,Fe²⁺释放的速率也递增.EGCG 诱导 铁蛋白还原释放的研究表明,铁蛋白中铁的释放速率 同时受 Fe²⁺装载量和还原剂 EGCG 浓度的影响,并 且与这两种影响因素成正比关系.



(a) EGCG 与铁蛋白浓度比为 220:1 时,不同 Fe²⁺装载量的 还原释放变化



(b) Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 600:1时,不同浓度 EGCG 诱导还原释放变化

图 3 EGCG 诱导铁蛋白还原释放变化曲线图

Fig. 3 EGCG induced changes in the reduction and release of ferritin

2.3 V_C诱导铁蛋白还原释放

Vc 诱导铁蛋白还原释放变化曲线如图 4 所 示.图 4(a)表明:当还原剂 Vc 与铁蛋白浓度比为 220:1、Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 100:1 时, 吸光度随 时间的增加而逐渐增加,但在相同的时间范围内,增 加程度逐渐降低,表明 Fe²⁺释放速率降低.同时,随 着 Fe²⁺与铁蛋白浓度比的递增, 吸光度增加速率也呈 递增趋势. 其原因可能是 Vc 具有很强的还原性,能 进入铁蛋白内腔^[19],将铁核中 Fe³⁺还原成 Fe²⁺并释放 出来,且在相同浓度的还原剂 Vc 存在条件下,随着 Fe²⁺浓度的增加,有更多的 Fe³⁺被还原成 Fe²⁺,从而 吸光度越来越大. 图 4(b)表明: 当 Fe²⁺与铁蛋白浓度 比为 600:1、Vc 与铁蛋白浓度比为 20:1 时,随着 时间的推移,吸光度逐渐增加,但是相同的时间范围 内,其增加程度逐渐降低,表明 Fe²⁺释放速率降 低. 同时,随着 Vc 与铁蛋白浓度比的增加,相同的时 间范围内,其增加程度逐渐上升,表明 Fe²⁺释放速率 升高. 其原因可能是由于 Vc 相对分子质量相对较 小,可以通过四重轴通道直接进入铁蛋白内腔,加之 具有很强的还原性,所以随着 Vc 浓度的增加,被还 原释放出的 Fe²⁺也增加,从而导致吸光度越来越大,

 Fe^{2+} 释放的速率也递增^[19].因此,得出与 2.2 节类似的结论,除 Fe^{2+} 装载量外,还原剂 V_C 浓度也影响铁的释放速率,且与这种影响因素也成正比关系.



 (a) V_c与铁蛋白浓度比为 220:1时,不同 Fe²⁺装载量的还 原释放变化



- (b) Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 600:1时,不同浓度的 V_c诱导还原释放变化
 - 图 4 V_C诱导铁蛋白还原释放变化曲线图
- Fig. 4 V_C induced changes in the reduction and release of ferritin

2.4 NADH诱导铁蛋白还原释放

Fe²⁺与铁蛋白浓度比为600:1时,铁蛋白受不同 浓度的 NADH 诱导还原释放变化曲线如图 5 所示.



- 图 5 Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 600:1时,铁蛋白受不同浓 度的 NADH诱导还原释放变化曲线图
- Fig. 5 Reduction and release curves of ferritin induced by different concentrations of NADH when $Fe^{2+}/ferritin = 600$: 1

当 Fe²⁺与铁蛋白浓度比为 600:1、NADH 与铁 蛋白浓度比为 20:1 时,随着时间的推移,吸光度逐 渐增加,但是相同的时间范围内,其增加程度逐渐降 低,表明 Fe²⁺释放速率降低.同时,随着 NADH 与铁 蛋白浓度比的增加,相同的时间范围内,其增加程度 逐渐上升,表明 Fe²⁺释放速率升高.其可能的原因是 由于 NADH 具有很强的还原性,本身的分子质量相 对比较大,不能直接进入铁蛋白内腔,但能在铁蛋白 表面进行相互作用,从而产生能量振动转移,使铁核 中 Fe³⁺还原成 Fe²⁺并释放出来,所以随着时间的增 加,吸光度逐渐增大.随着 NADH 浓度的增加,被还 原释放出的 Fe²⁺也增加,从而导致吸光度越来越大, Fe²⁺释放的速率也递增^[19].

2.5 V_C、EGCG和 NADH诱导铁蛋白还原释放的比较分析

铁蛋白受 Vc、EGCG、NADH 诱导还原释放变化 曲线对比结果如图 6 所示. 当 Fe²⁺与铁蛋白浓度比 为 600:1, Vc、EGCG、NADH 与铁蛋白浓度比均为 220:1 时,随着时间的增加,吸光度均逐渐增加,吸 光度上升斜率逐渐降低,但是 EGCG、 V_C 和 NADH 还原释放 Fe²⁺的速率并不相同. Vc 诱导的还原释放 整体吸光度上升最快,持续时间最长,NADH 诱导的 还原释放整体吸光度上升最慢,持续时间最短.其可 能原因是:由于 EGCG 和 Vc 都是相对分子质量较小 并且还原性很强的活性物质,均可以进入铁蛋白内 腔;但不同的是,由于 EGCG 的还原性比 $V_{\rm C}$ 更大, 所以在反应初期, EGCG 诱导的还原释放速率比 Vc 高. 但是,因为 V_C 的相对分子质量比 EGCG 更小, Vc比 EGCG 更容易进入铁蛋白内腔,随着反应时间 增加,铁蛋白空腔内的 Vc 浓度增加比 EGCG 大,从 而导致 Vc 诱导的还原释放速率持续增加时间比 EGCG 长.



- 图 6 铁蛋白受 V_C、EGCG、NADH 诱导还原释放变化曲 线对比图
- Fig. 6 Contrast of reduction and release of ferritin induced by V_C , EGCG and NADH

然而,NADH 相对分子质量相对比较大,不可以 直接进入铁蛋白内腔,只能与铁蛋白表面进行相互作 用并结合为复合物,从而产生能量振动转移,使铁核 中 Fe³⁺还原成 Fe²⁺并释放出来.这说明 NADH 诱导 的铁还原释放是通过蛋白壳上的电子传递链进行的, 并推断该电子传递链存在于四重轴通道上^[19].由于 能量振动转移过程需要时间,所以使得 Fe³⁺还原成 Fe²⁺的速率相对 EGCG 和 V_C减小.

3 结 论

EGCG、V_c和 NADH 这 3 种食源还原成分都能 诱导重组铁蛋白 rH-2 中铁的还原释放.其中:随着 Fe^{2+} 与铁蛋白浓度比的递增, V_c和 EGCG 对铁的还 原释放呈递增趋势, 并且 V_c和 EGCG 在装载相同 Fe^{2+} 浓度的情况下,随着还原剂浓度的升高,其诱导 的还原释放速率也上升, V_c相对于 EGCG 诱导的还 原释放速率更大,持续时间更长. NADH 诱导的还原 释放整体吸光度上升速率最慢,持续时间最短.该研 究对于提高铁蛋白--食源组分相互作用的认识具有重 要意义,同时也可为开发基于铁蛋白的产品提供理论 参考.

参考文献:

- [1] 吕晨艳. 大豆铁蛋白吸收铁的途径及体外细胞吸收研究[D]. 北京:中国农业大学,2015.
- [2] 李美良, 蒲彪, 赵广华. 铁蛋白: 一种新型矿质元素营养强化剂载体[J]. 食品科学, 2014, 35(13): 326-333.
- [3] 赵广华,云少君. 植物铁蛋白结构、性质及其在纳米材料制备中的应用[J]. 山西大学学报:自然科学版,2012,35(2):285-292.
- [4] 云少君,赵广华. 植物铁代谢及植物铁蛋白结构与功能研究进展[J]. 生命科学,2012,24(8):809-815.
- [5] 杨秀丽,张拓,李美良,等. 植物铁蛋白——新型的补 铁功能因子[J]. 食品科技,2010,35(7):76-80.
- [6] Chasteen N D, Harrison P M. Mineralization in ferritin: An efficient means of iron storage[J]. Journal of Structural Biology, 1999, 126(3):186–194.
- [7] Richards T D, Pitcs K R, Watt G D. A kinetic study of iron release from *Azotobacter vinelandii* bacterial ferritin
 [J]. Journal of Inorganic Biochemistry, 1996, 61(1):1–13.
- [8] Li M, Zhang T, Yang H, et al. A novel calcium supplement prepared by phytoferritin nanocages protects

against absorption inhibitors through a unique pathway [J]. Bone, 2014, 64 (7) : 115–123.

- [9] Masuda T, Goto F, Yoshihara T, et al. The universal mechanism for iron translocation to the ferroxidase site in ferritin, which is mediated by the well conserved transit site[J]. Biochemical and Biophysical Research Communications, 2010, 400 (1) : 94–99.
- [10] Laemmli U K. Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4[J]. Nature, 1970, 227 (5259) : 680-685.
- [11] Lowry O H, Rosebrough N J, Farr A L, et al. Protein measurement with the Folin-phenol reagents[J]. The Journal of Biological Chemistry, 1951, 193(1): 265– 275.
- [12] 杨瑞. 多聚赖氨酸诱导大豆种子铁蛋白一维二维自组 装机理研究[D]. 北京:中国农业大学,2014.
- [13] Lee H J, Hong J K, Goo H C, et al. Improved blood compatibility and decreased VSMC proliferation of surface-modified metal grafted with sulfonated PEG or heparin[J]. Journal of Biomaterials Science, 2002, 13(8):939–952.
- [14] Hynes M J, Coinceanainn M Ó. Investigation of the release of iron from ferritin by naturally occurring antioxidants
 [J]. Journal of Inorganic Biochemistry, 2002, 90 (1/2): 18–21.
- [15] Zhang T, Lü C, Chen L, et al. Encapsulation of anthocyanin molecules within a ferritin nanocage increases their stability and cell uptake efficiency[J]. Food Research Internatioal, 2014, 62 (8): 183–192.
- [16] Masuda T, Goto F, Yoshihara T. A novel plant ferritin subunit from soybean that is related to a mechanism in iron release[J]. Journal of Biological Chemistry, 2001, 276 (22) : 19575–19579.
- [17] Ji X, Huang L, Lin Q, et al. Characteristics and kinetics of iron release from the ferritin under the EGCG reduction[J]. Biological Trace Element Research, 2012, 146(1):134–140.
- [18] Yang R, Zhou Z, Sun G, et al. Ferritin, a novel vehicle for iron supplementation and food nutritional factors encapsulation[J]. Trends in Food Science and Technology, 2015, 44(2):189–200.
- [19] Lü C, Bai Y, Yang S, et al. NADH induces iron release from pea seed ferritin: A model for interaction between coenzyme and protein components in foodstuffs[J]. Food Chemistry, 2013, 141 (4): 3851–3858.