

## D-15 食品中の遊離グルタミン酸の含有量について

味の素食品研究室○前田清一・江口貞也

食品の旨味の一因子として遊離グルタミン酸が重要な役割を演じていることは衆知の事実である。我々は乳酸菌を用いた微生物定量法によって、天然食品類即ち肉類（牛肉，豚肉，鶏肉等），生鮮魚介類（カレイ，ブリ，マグロ，ハマグリ，シジミ等）及び生鮮野菜類（トマト，キャベツ，人参，カボチャ等）中の遊離グルタミン酸含有量を測定し，更に一般に“だし”として用いられるコンブ，カツオブシ，シイタケ，スルメ，肉エキス等の食品中の遊離グルタミン酸を定量したのでその結果を報告する。