

酸は aspartic acid, glutamic acid, glycine, alanine, tyrosine, valine, γ -amino-butyric acid 等の7種類であった。共通して含有量の多いアミノ酸は histidine, alanine, glutamic acid 等であった。

13. 穀類の遊離アミノ酸含有量に関する研究

第1報 米類について

熊本女子大文家政 松下アヤコ

1. 米類は日本人の重要な主食であるため、その栄養価についての検討は日本国民栄養向上の上に必要な仕事である。このたびは、10種類の米について、それらに含有される遊離のアミノ酸の種類と含有量を知らうとしてこの研究を行った。
2. イオン交換樹脂及びペーパークロマトグラフィーを応用してアミノ酸を分離同定し、アミノ酸の呈色班抽出比色法によりアミノ酸を定量した。
3. 供試米の各種類に共通して見出された遊離アミノ