

㊦A—38 鰹節煮出汁中の 5'-リボヌクレオチド について

お茶の水女子大 ○吉松 藤子
沢田 祐子

1. 5'-リボヌクレオチドは鰹節煮出汁中の重要な旨味成分である。同一の材料を用いても調理操作によって汁の味も変わってくるので、この間の 5'-リボヌクレオチドの浸出状況を明らかにするために本実験を行なった。

2. 今回は次の条件で実験を行なった。

(1) 鰹節の使用量を一定にして浸出法を違えた場合

- a 浸出時間の影響
- b 沸騰時間の影響
- c 加熱温度の影響

(2) 二番煮出汁について

2%, 4%, 8%, 使用した場合の一番煮出汁と二番煮出汁とについて比較した。

尚 5'-リボヌクレオチドの測定は 5'-ヌクレオチダーゼを用いた 5'-リン酸法によった。

3. (1) 浸出時間、沸騰時間の相違についてはいずれも大差は認められなかった。尚加熱温度についても使用量 2% の場合においては通常行われる調理操作では大差を認めなかった。

(2) 使用量 2%, 4% の場合は二番煮出汁中への浸出は極めて少なく、8% の場合は二番煮出汁中への浸出量は 2% の一番煮出汁中の量に相当する位であった。