

A-23 食品の呈味成分に関する研究

第1報 魚肉中のヌクレオチドとその 関連物質の貯蔵中の消長につ いて

奈良女子大 ○遠藤 金次
他4名

1. 研究の目的

食品とくに畜肉，魚肉などにはかなり多量のイノシン酸が存在し，それが食味と密接な関係を持っている。私達は食品のうち魚肉を対象とし，それに含まれるヌクレオチドとその関連物質が貯蔵中にどの様に変化するかを調べ，その食品化学的意義を明らかにするのが本研究の目的である。

2. 方法

実験に使用した魚はいずれも活魚であり，断頭直殺し内臓を除去したものを 5~7°C に貯蔵した。その筋肉の一部を一定時間毎にとり 5%過塩素酸で氷冷しながら抽出し，イオン交換クロマトグラフィー（Dowex 1 カラムギ酸，ギ酸ソーダ液で溶出）によってこの抽出液中のヌクレオチドとその関連物質を分離定量した。

3. 成果

この結果，アデノシン 3 リン酸が死後急激に減少し，（直殺直後にアデノシン 3 リン酸の量が非常に少ない場合もある。）これにともなってイノシン酸が蓄積されること，蓄積されたイノシン酸が徐々に分解されることなどが明らかになった。