

A-24 食品の呈味成分に関する研究

第2報 魚肉中のイノシン酸分解に関与する酵素系について

奈良女子大 ○門脇 蓉子
他3名

1. 研究の目的

前報において魚肉中のイノシン酸が貯蔵中に分解されることを明らかにしたが、この分解は主として魚肉中に存在する Phosphomonoesterase によって触媒される脱燐酸的分解（イノシン酸→イノシン+無機リン酸）と考えられるので、この酵素系についての基礎的性質を知るためにこの研究を行なった。

2. 方法

粗酵素液として、鯉筋肉の水抽出液を使用し、基質として P-ニトロフェニール酸、イノシン酸などを使用した。そして酵素反応によって、遊離してくる P-ニトロフェノール、無機リン酸などを定量することによって、Phosphomonoesterase の活性を調べた。

3. 成果

鯉筋肉水抽出液中には基質特異性、最高水素イオン濃度などの性質の異なるいくつかの Phosphomonoesterase が存在する。また、これら Phosphomonoesterase のうちイノシン酸の分解に関与するのは、主として最適

水素イオン濃度がアルカリ側にある酵素であることなど

二、三の興味ある事実が明らかになった。