

## A-11 食用キノコ類の成長段階にともなう成分 の変化について

名古屋女子大 南川 幸

1. 芳香を有する味覚食品として賞用されている食用キノコ類の成長段階にともなう主成分の変化について、今回はコウタケ・ウスタケ・クロカワなどのヒダナシタケ目 *Aphyllorphorales* の一般主成分に関して分析を行ない考察を行なった。

2. 中部・東海・近畿各地方産のコウタケ・ウスタケ・クロカワなどの各種成長段階のキノコを人工乾燥し、直径0.5mmの篩で調製し、粗タンパク質を Kjeldahl 窒素定量法、純タンパク質を Stutzer 法、マンニットを Jan, Smit 法などおよび水分・粗脂肪・粗繊維・粗灰分・トレハロースなどを一般常法により定量算出し、その主成分表を作成して考察を行なった。

3. コウタケ・ウスタケ・クロカワなどヒダナシタケ目の各主成分を成長段階にしたがって配列すると、それぞれ共通の傾向が認められた。すなわち粗タンパク質・純タンパク質・粗灰分・マンニットなどは成長が進むにつれて、その成分が減少の傾向を示し、また粗脂肪・粗繊維・トレハロースなどは成長が進むにつれて増加の傾向を示している。さらに水分については採取後の日時の経過によって若干の差異があり、問題は含むが、一応成長が進むにつれて減少の傾向を示していることは間違いのない事実であると考察される。