

A-26 食品の呈味成分に関する研究 (第5報)
コイ肉の精製 Alkaline phosphatase
の性質

奈良女子大 山本 喜男
遠藤 金次
岸田 日出子
門脇 蓉子

1. 前報において、コイ肉中の Alkaline phosphatase を部分的に精製することができたので、この精製酵素の基礎的性質を明らかにするためにこの研究を行なった。

2. コイ肉中の Alkaline phosphatase の精製は前報の方法に従った。酵素活性度の測定は、第2報の方法に準じて行なった。

3. 1. 本酵素は opt. pH が8付近にある Alkaline phosphatase の一種であり、5'-nucleotides にかなり特異的に作用した。

2. 40°C 以下では、ほとんど失活しなかったが、50°C 以上でかなり急激な失活が認められた。

3. 各種阻害剤のうち、EDTA の阻害作用は特異的であり、本酵素活性に対する EDTA の阻害度は、共存する基質の濃度、作用時間によって異なった。