

A-1 牛肉スープストック中の 5'-リボヌクレオチドについて

お茶大家政 ○吉松 藤子
住友 慶子
十河 治美

1. スープの旨味に大きな役割を果しているものに 5'-リボヌクレオチドがある。スープストックを取る際に、5'-リボヌクレオチドの溶出の仕方が溶出条件によりどのような影響を受けるかを明らかにするために本研究を行った。

2. 試料は市販の牛脛肉を用い、条件としては加熱時間と抽出液の温度を変えて各々形態別（挽・角）に比較した。5'-リボヌクレオチドの測定は 5'-リボヌクレオチダーゼを用いる燐酸法によった。

3. 時間を一定にした場合、挽肉では 40°C と 60°C との間に急激な増加がみられ、以後その増加率は緩慢となる。100°C 90分 で生肉中の 90% の溶出をみた。40°C における減少は酵素フォスファターゼの影響によるものと思われる。角肉では、全般的に挽肉に比べて溶出量が少なく、100°C 180分の加熱では生肉の 60% 前後であった。挽・角とも 40°C 以上で、温度の上昇に伴ない溶出量も増加した。なお、挽肉において、電動式肉挽機、手動式肉挽機、庖丁によるみじん切りの間に溶出量の違いがみられ、手動式肉挽機が一番多く溶出した。