

徳島大教育 石川千代子

1. 本研究は、先に著者は魚肉の調理手法による鮮度低下の差異（昭41.6月家庭科教育学会発表）の研究によりアミノ酸の種類や量はその鮮度により差異の傾向あることを知ったので今回はそれを更に確実に知るために、

2. 試料あじの可食部を用い10時間毎に抽出液をつくり除蛋白後日立 KLA-3型アミノ酸自動分析計にて遊離アミノ酸の消長をみ、つぎのような結果をえた。

3. すなわち新鮮時には His. 338.5, Glu. 13.50, Ala. 12.87, Gly. 9.59, Thr. 7.13, Ser. 6.34, Val. 3.69, Cys. 3.00, Isoleu. 2.90, Met. 2.26, Phenyl. 2.15, Pro. 1.96, Asp. 0.38, Tyr. 0.20mg%であったものがその後、次第に減少し漁獲後40時間を境として急激に増加するものに、Ser., Met., Thr., Glu., Gly.があり、新鮮時から40時間まではあまり変化をみせないが、40時間を境として急激に増加するものに Ala., Cys., Val., Isoleu., Phenyl, があり、漸次増加するものに Asp., NH<sub>2</sub> 消失するものに Pro. 漸減するものに His. があった。