

## A—5 貝類の浸出液中の遊離アミノ酸について

武庫川女大家政 高木 幸子  
○白仁 公子

1. 一般に、はまぐりは、澄まし汁に、あさり・しじみは、みそ汁の実に用いられるが、その溶出成分がたいせつである。今回は、貝類の部位別浸出液中に溶出する遊離アミノ酸を明らかにするために本実験を行った。

2. 試料は、伊勢湾産のはまぐり・松江産のあさり・和歌山産のしじみを用いた。貝類の身をそのまま用いた浸出液と、外とう膜(A)・内臓(B)・足(C)・貝柱(D)の4部位に分けた各浸出液をつくり、この液から脱塩除蛋白質を行ったものを試料とし、高圧濾紙電気泳動法ならびに densitometer と比色法(分画別抽出法)により遊離アミノ酸量を測定した。

3. あさりの浸出液中には10種のアミノ酸が認められ、はまぐり・しじみの浸出液中には9種のアミノ酸を認めた。これらの貝類浸出液のうち、しじみの浸出液中の遊離アミノ酸が最も少ないことが分った。特に、グルタミン酸・グリシン・アラニンの溶出量が、しじみの浸出液中には他の2つに比べて少なかった。また、各部位別浸出液中のアミノ酸量についても相違のあることが認められた。