

青葉学園短大 ○中山 徳子
吉田美穂子
中島 稔

1. 小麦中の成分については、一般にそのタンパク質部分についての研究が数多くなされているのに対して、脂質についての報告は主として中性脂質に関する研究が一部なされているにとどまっている。複合脂質については、最近、種々の米国産小麦を用いた Pomeranz およびその共同研究者の報告をはじめ、他の二、三の研究が報告されているにすぎない。

演者らは、日本産普通小麦を用い、これを系統的に分画し、各画分に含有されている脂質を分離・検出した。

2. material として日本産の普通小麦を用い、粉碎機にかけ、ついで篩過し、通過したメッシュの大きさにより、それぞれ、R, P₁, P₂, と名づけ、それらを、それぞれ、水飽和-n-プタノールで抽出後、石油エーテルに溶解するものを更に、クロロホルムメタノールを用いて抽出、ついで CaCl₂ 溶液で洗滌した。ここに得られた脂質をシリカゲル (ワコーゲル C-200) カラムクロマトグラフィーにより、中性脂質と複合脂質に分画した。今回は主として複合脂質について報告する。複合脂質の分離には薄層クロマトグラフィーを用い、(クロロホルムメタノー

ル水) の系により行なった。

3. 日本産の普通小麦の中にはレシチンの他、数種の phospholipid およびニンヒドリン陽性の脂質、更に glycolipid も存在することを見出した。