

計にて測定した。

3. (1)粗脂肪量は天然魚より養殖魚に多く、また魚体の大きいもの程多い傾向が認められた。さらに、いずれの場合も夏期に減少し、秋～冬期にかけて増大する傾向が認められた。(2)エキス成分中遊離のヒスチジンの占める割合はきわめて大きく、いずれの場合も夏期に減少し、秋に増加する傾向を認めた。他の遊離アミノ酸はタウリンが比較的多く、アラニン、リジンがこれにつぎ、その他のものは約 10mg% 以下であった。(3)トリメチルアミノキサイド量は魚体の大きさ、季節によって異なり、その含量は 25~115mg% であった。(4)クレアチン量はかなり多く、魚体の大きさ、季節などにかかわらずほぼ一定(約 500mg%)であった。

A-46 食品の呈味成分に関する研究 (第10報)
ブリ筋肉の化学的組成
——天然魚と養殖魚の比較——

奈良女大家政	遠藤 金次
	門脇 蓉子
	○岸本 律子
	山本 喜男
中国短大	後藤 重芳

1. 近年養殖ハマチがひろく利用されるようになってきたが、現状では、その化学的組成についての知見はきわめて乏しい。そこで、著者らは天然および養殖のハマチ(体重 1kg 前後のブリ)およびメジロ(体重 5kg 程度のブリ)について、筋肉の化学的組成の周年変化を比較検討し、食味との相関関係について考察した。

2. 一般成分は常法に従った。エキス成分は 5% 三塩素酢酸抽出液について分析した。なお分析方法としては、クレアチンは、jaffe 法、トリメチルアミノキサイドは Dyer 法、ヒスチジンは Pouli 法を、それぞれ改変した方法で定量した。遊離アミノ酸はアミノ酸自動分析