

chromatogram の切りとり，分割溶出および micro-Bertrand 法を応用して各遊離糖の分離定量を行なう。

3. Sucrose, glucose の 2 種は果肉および種子の未熟時から成熟にいたる期間中見出しうるが，Raffinose, stachyose は成熟した種子中のみ見出しうる。試料果肉および種子中の glucose 含量は未熟時から成熟時まで常に他の遊離糖の最高含量を示し主要な糖である。果肉中の glucose 含量は概して未熟時に最低量を示し，成熟時に最高量を示す。また種子中の glucose 含量は未熟時に最高量を示し，成熟時に最低量を示す。

A-74 果肉および種子の成熟過程における 遊離糖含有量の変化

熊本女大家政 松下アヤコ

1. 植物体中の糖の生理機構の一端を明らかにし，あわせて遊離糖と呈味との関係を推定するための基礎研究を行なうのが目的である。

2. (1) 遊離糖の同定→ PPC を行ない，標準糖と同時クロマトによる Rf 値の一致，発色試薬による発色の有無，また単糖類は結晶状に分離したものを融点の測定，標準糖との混融試験を行なう。なお，オリゴ糖の場合は標準糖と同位置にある糖スポットの加水分解液，標準の加水分解液，標準糖，以上 3 種の同時クロマトによる Rf 値の一致，発色試薬による発色の有無などによる。

(2) 遊離糖の定量→ glucose oxidase 法および Paper