

A—66 かつおぶし浸出液の呈味成分について  
(第2報)

—主として核酸系呈味成分について—

武庫川女大家政 高木 幸子  
○木村 保子

1. 前報では、かつおぶし浸出液中の遊離アミノ酸17種と、5'-イノシン酸を確認し、浸出液の浸出条件の相違による溶出量の検討を行った。今回は、浸出液中のヌクレオチドの分離定性を行い、また、浸出時の加熱終了から濾過に至る放置時間の相違によって溶出してくるヌクレオチド類に如何なる差異があるか検討を試みた。

2. 前回同様に土佐産本節腹部肉を用い、浸出液を活性炭で処理した試料を高圧濾紙電気泳動法により、ヌクレオチド類を分離し、マナスライトで検出し、自記分光光度計を用いて定量した。

3. 浸出液中のヌクレオチド類として、前回の5'-イノシン酸のほかに、イノシン、ヒポキサンチンを確認した。高圧濾紙電気泳動法では、この種の核酸系物質の分離は、比較的鮮明であるが、5'-アデニル酸は、不明確であった。また、浸出時の加熱終了から濾過に至る放置時間の相違によりヌクレオチド類の溶出量にも差異が認められたので報告する。