

A-80 茶浸出液中の呈味性核酸関連物質について(第一報)
富山大教育 中川 暁

目的 茶浸出液中の呈味性核酸関連物質 5'-グアニル酸の同定を行うため次の実験を行った。

方法 煎茶(昭和47年5月、宇治市木幡中村にて採取、加工したもの)粉末を水にて90°C、90分間の浸出を行い、10,000 RPM、30分間の遠心分離により得られた上清に飽和酢酸鉛溶液を加え生じた沈澱は分離した。上清画分中の酢酸鉛は硫化水素を通して沈澱させ除去した後低温で濃縮した。その一定量をDOWEX 1×8 ギ酸型カラム(1×14cm)に吸着させ、吸着しない物質は十分量的の水で流出した後、0.5N ギ酸をリサーバー、300mlの水をミキサーとする系と、更に6N ギ酸をリサーバーとする二段階の勻配溶出を行った。

6N ギ酸をリサーバーとした場合の溶本部分を低温濃縮の後 Sephadex G25 カラム(35×36cm)を用いて再クロマトグラフィーを行った。酢酸鉛溶液によって生じた沈澱分画についても同様の操作を行った。

結果 オルシニール反応、二種の異なる展開液によるそれぞれのペーパークロマトグラム、ならびに5'-ヌクレオチダーゼ処理により茶浸出液中に5'-グアニル酸を同定した。