

# A-114 南蛮エビの呈味成分—ペプチドについて—

新潟大教育 ○ 萱原美成子 五十嵐忠子 佐藤スミ子

目的 エビは一種独特の美味を呈する食品であるが、日本海側の任渡沖で捕獲される南蛮エビは、上品な甘味と有しており、刺身として珍重されている。一般に、エビの旨味はエキス分、特にペタリン、アルギニン、などによると考えられており、その糖、核酸、有機酸の点かりの検討もなされている。私等は、南蛮エビから 成分ペプチドを分離し、その性状について 若干検討した。

方法及び結果 新鮮な南蛮エビ 1kg を用い、4倍量の水を加え、ミキサーで攪拌抽出を行ない、遠心して上清を得た。この水抽出液に TCA を終濃度 5% となるように加え、タンパク質を沈殿除去し、TCA 可溶性成分(ペプチド含有区画)を得た。NaOH で中和した後、シロップ状に濃縮し、Amberlite CG-120 にて、イオン交換クロマトしたところ、吸着される物質は少なく、大部分酸性ペプチドであった。この区画を Sephadex G-25 にてゲル濾過し、ペプチド区画及びアミノ酸区画に分別した。溶媒は 0.1N 酢酸を用いた。得られたペプチド区画を Dowex 50×2 にて Column chromatography を行った。pH 3.1 と pH 5.0 の酢酸—ピリジン緩衝液を用いて gradient に展開したところ、多数のピークに分かれた。各ピークはいくつかのペプチドの混合物であるので、さらに TLC にて全画しえりりの組成を検討した。なお、試料中の遊離アミノ酸はニンセドリン比色定量法により leucine とし、ペプチドは微量ビュレット比色定量法により albumin とし、示した。