

A-132 貯蔵・調理によるナスのプロテアーゼ・インヒビター活性の変化
京都女大家政 〇太田 馨 牧 葉子

目的 ナスのトリプシン・インヒビターについて、その組成、分子量、酵素的特性などはかなり詳しく報告されているが、貯蔵や調理による活性についてはほとんど報告されていない。ナスの栄養価値を知るためには、これらの点を明らかにすることが必要であるので本実験を行なった。

方法 Casein法により分解されたアミノ酸をFolin法により測定し、インヒビター活性を比較した。

結果 (1) 新鮮ナスの果皮部と果肉部におけるインヒビター活性を比較すると、果肉部の活性はきわめて弱く、果皮部ではかなり強い活性を示した。室温保存により果皮部のインヒビター活性は低下した。

(2) 水煮・塩水煮によりインヒビター活性は低下し、長時間加熱する程活性低下は著しかった。しかし全く消失することなく、熱に対してかなりの安定性がみられた。また、水煮より塩水煮の方が活性は低下し、高濃度塩水煮ほど低下は大きであった。

(3) 塩漬ナス果皮部のインヒビター活性は、初め低下するが、後一旦高まり再び低下する現象がみられた。

(4) 市販の各種ナス漬物中にも、インヒビターの活性がみられた。