

A-118 ビタミンB₂に及ぼすいか墨の影響

長崎女子短大 ○安達町子

長崎県立女子短大岡 和子

目的 いか塩辛熟成過程におけるビタミンの変化をしらべた結果、墨を添加した黒作りで、V. B₂が熟成初期に著しく減少し、V. B₂溶液に直接墨を作用しても同様な現象が見られた。この原因について、墨の成分分析 金属の定量 蛋白質の分離等を行ない、墨に存在するヘモシアニン様蛋白質に由来するものではないかと推定した。本研究はこのヘモシアニンによるV. B₂減少作用の機構解明を目的に実験を行なった。

方法 試料：墨は東シナ海産のめいかりいかの墨汁のうより採取し実験に供した。
V. B₂の定量：ハ本のルミフラビン螢光法に従った。

結果 ヘモシアニンが一価の銅イオンとグロブリン様蛋白質の結合したものであることから、グロブリンをV. B₂に作用させたところ何ら変化は見られなかった。また生理機能を同じくするヘモグロビンのV. B₂に及ぼす影響をみたところ、ヘモシアニン同様V. B₂は著しく減少した。そこでヘモグロビンの構成成分であるヘム(鹼性ヘマチン使用)及びグロビンを各々V. B₂に作用させたが、何ら変化は見られなかった。ヘモシアニン・ヘモグロビンの墨を一酸化炭素と反応後、各々V. B₂に対する影響をしらべたところいづれもV. B₂減少作用は見られなかった。このことは一酸化炭素がヘモシアニン・ヘモグロビンのV. B₂減少作用機能を抑えることを示している。若構造中のいづれの部分かV. B₂減少作用を有するのかまたその反応機序について現在さらに検討中である。