

A 1

いか墨が生魚にアミノ酸を添加した場合のビタミンB<sub>1</sub>の経時的増加に及ぼす影響

長崎県立女短大 岡 和子 ○東 るみ

目的 いか墨が塩水中の熟成過程中のアミノ態チッ素の消失を妨げることを認め、更に墨とビタミン類との関係を検討して来たが、生魚の磨砕物中にアミノ酸類を添加した場合経時的に特にヒスタジン添加のものにB<sub>1</sub>の増加が認められ、いか墨の有無によっていかなる影響を及ぼすか、又いか墨が抗菌作用をもち、B<sub>1</sub>の増加を妨げるかどうかを検討した。

方法 新鮮なあじを磨砕し、氷いかの墨の添加したものとしないものに分け、更にそれぞれヒスタジン、メチオニン、アラニンに添加したものに分けて、0、24、48時間後のビタミンB<sub>1</sub>を測定した。

又生魚磨砕物を23℃48時間放置しその中の細菌を純粋培養し、更にその菌をペプトン水に入れ、墨の入っているものといないものに分け、それぞれ更にヒスタジン、メチオニン、アラニン、グルタミン酸添加したものに分け、全部にB<sub>1</sub>一定量入れ、37℃24時間後のコロニーを観察した。又ヒスタジン濃度0.5%、1%、3%にして同様細菌によるB<sub>1</sub>の増加を墨の有無によって影響されるかどうかを観察した。

結果 生魚磨砕物中の経時的B<sub>1</sub>の増加は特にヒスタジン、メチオニンの添加のものが見られた。しかし墨入りの場合はB<sub>1</sub>の増加が顕著でなかった。

生魚磨砕物中により純粋培養した菌の入ったペプトン水中のアミノ酸添加の墨入りの方ではB<sub>1</sub>の増加は少なく、墨の入っていない方のヒスタジン添加にB<sub>1</sub>の増加が顕著であり、純粋培養細菌ペプトン水中のヒスタジン濃度による変化では、墨入りのものでは増加が殆んど認められなかった。