

A 167 微生物多糖類、カードランの加熱による溶解性、複合体生成能などの変化
神戸女子大家政 ○神澤慶美 原田篤也
及大産研 原田明

目的 Agrobacterium や Rhizobium(根粒菌) のつくる木不溶性の多糖類は β -1,3のグルコサイド結合からなり、カードランとよばれています。この多糖類の水懸濁液を60°Cで加熱すると溶け、冷すとゲルになります。これをlow set ゲルとよんでいます。80°C以上で加熱すると冷さなくて高い温度までゲルになります。このゲルをhigh set ゲルとよんでいます。加熱1分くともアルカリに溶けたカードランの溶液を静置したまゝ炭酸ガスなどで中和してもゲルになります。high set ゲルは疎水結合の関与するカードラン特有のゲルである。このゲルのコンホメーションはlow set ゲルのものとは異り、酵素作用を受けにくく構造となっており、電子顕微鏡の観察では電子線の通りにくい強固な結合物質になっています。この発表では水懸濁液中のカードランの高温処理によっての性質の2,3の変化について述べる。

方法 真空噴霧乾燥で得たカードランを0.05N NaOHに溶けし、この溶液を攪拌しながら0.05MのHClで中和し、その後透析したものを種々な温度で加熱し、得た試料につきNaOH溶液を加えて溶解し得るNaOH濃度をしらべる。またアニリノブルー、コンゴーレッド溶液を加え、遠沈した後の上澄液中の残存色素量を求め、複合体をつくった色素量を求めたりした。

結果 未加熱のカードランは0.01N NaOHで溶けずに対し、120°Cで加熱したものは1NのNaOH溶液でも溶けない。アニリノブルーとの複合体生成能は60°Cの加熱では変化しないのに対し、95°Cの加熱では約31%，120°C、30分あたは4時間の加熱では約52%，約72%と減少した。この値は加熱による酵素に対する抵抗性の出現と同じであった。コンゴーレッドによつても加熱によって複合体生成能の低下が同様にみられた。