

GPY培地および温州みかん果皮培地で培養したエノキタケのタンパク性アミノ酸組成について
○吉川光一* 磯井輝子** 千賀靖子** 高橋夏子**
(*大阪樟蔭女大、**樟蔭東女短大)

目的：エノキタケの天然および栽培品の遊離アミノ酸およびタンパク性アミノ酸組成について、後藤などおよびOgawaなどの報告があるが、GPY合成培地および温州みかん果皮培地で培養したエノキタケの菌糸体および子実体のタンパク性アミノ酸について市販の栽培品と比較検討を行なった。

方法：GPY（グルコース・ペプトン・酵母エキス）培地を用い液体振盪培養および寒天を添加した固型培地で静置培養を行なった。温州みかん果皮培地は新鮮な果皮を細切し調製した。一定期間培養後、それぞれの培地から得た菌糸体および子実体を真空凍結乾燥にて乾燥した。乾燥試料を細粉とし、75%エタノールで湯浴中還流処理を行なったのち、濾過残渣を乾燥した。乾燥物を6N塩酸で110℃、24時間加水分解後、アミノ酸分析計により分析を行なった。

結果：市販栽培品と比較してアミノ酸の種類により量的な差が認められるが、GPY培地での子実体は低い値のものがあるが、0.9～1.7倍くらいであり、みかん果皮では1.2～2.9倍と多かった。GPY培地の菌糸体では2倍以上の値を示すものが多かった。