

温州みかん果皮培地を用いた振盪培養でのエノキタケ菌糸体の

タンパク性アミノ酸組成の経時的变化

○吉川光一*壺井輝子**千賀靖子**高橋夏子**

(*大阪樟蔭女大、**樟蔭東女短大)

目的：前年度の本大会での温州みかん果皮培地で培養したエノキタケの子実体のタンパク性アミノ酸組成と市販品およびG P Y合成培地で発育させた子実体および菌糸体のそれらの結果について報告したが、今回はみかん果皮およびG P Y培地で液体振盪培養を行った菌糸体のタンパク性アミノ酸組成の経時的变化について比較検討を行った。

方法：使用菌株，培地組成，培養方法および菌糸体のアミノ酸組成の分析法は前回で報告した方法と同じである。みかん果皮培地は細切した果皮10gに水を加えて100mlとして加熱殺菌を行ったものを用いた。

結果：合成培地のCおよびN濃度はみかん果皮培地と比較して前者では約2倍，後者では約7倍と差があるが、個々のアミノ酸の変化は合成培地では10日目位、果皮培地では15日目位で最高値となった。その後、それぞれ同様な傾向で急激に低下するのが見られた。みかん果皮ではアラニン，バリンおよびリジンなどは殆ど0に近い値であったものが菌体中でかなりの量が生成されるのがみられた。又、それぞれの培地のNの利用率は果皮培地のほうが良好であった。