

○藤田孝夫 諸星陽子

(共立女大)

【目的】海苔は年間 100 億枚消費されている嗜好性の高い食品であるが、その品質評価は主として色調、食感、呈味成分としてはグルタミン酸、アラニンなどエキシアミノ酸含量によっており、ヌクレオチドについては不明瞭な点が多い。そこで海苔製品および製造工程中のヌクレオチドについて検討した。

【方法】試料を温水浸漬抽出後過塩素酸処理し中和したのち、アニオン交換樹脂-リン酸緩衝液系にて HPLC 分析を行った。主として呈味に関連するイノシン酸、グアニル酸およびアデニル酸について分析したが、5' と 2'、3' リン酸異性体の分離分析は行っていない。

【結果】海苔製品の温水浸漬抽出試験の結果、短時間にイノシン酸の増加が認められ約 2 分間で最大値となり、相当するアデニル酸の減少がみられた。各種海苔市販品の温水 4 分間抽出試験ではイノシン酸が最も多く 100~200mg/100g(乾物)であり、グアニル酸、アデニル酸はともにその半量程度であった。また海苔製品保存中のヌクレオチド含量は比較的安定であった。海苔の原藻のスサビノリ生鮮品でもヌクレオチド組成は同様であるが、温水浸漬による組成の変化はみられなかった。海苔の製造工程は現在ほぼ自動化されており、原藻貯留、細断、清水中での熟成、抄製、加熱乾燥により乾海苔となり、さらに二次乾燥されて製品化されるが、ヌクレオチド含量は水中での前半工程ではやや減少し、加熱乾燥工程では増加する傾向がみられた。