

目的 演者らは、これまで魚醬油の調理への利用拡大を図る目的で、国内外の魚醬油の味、アミノ酸組成について検討を加えて来た。前報では、カンボジアで入手したタク・トレイの熟成に伴う遊離アミノ酸組成の変化を検討し、遊離アミノ酸量が、熟成開始から6ヶ月目にかけて約90倍に増加すること、主要な遊離アミノは、グルタミン酸、アラニン、ロイシン、リジンであること等を報告した。本報では、ミャンマーの魚醬油であるガンピャーイェーの蛋白加水分解物の分析を行い、種類の異なるガンピャーイェーの遊離アミノ酸組成の相違について検討し、2、3の知見を得たので報告する。

方法 試料はミャンマー国内で入手し、東洋沝紙No.6で自然沝過を行った後実験に供した。Pharmacia社製のSephadex G-15を、常法に従って処理した後試料を添加し、前回と同じ条件で溶出させ、各フラクションの吸光度を島津製の分光光度計を使用し、UV法で測定した。遊離アミノ酸は、島津アミノ酸分析計LC-6A分析システムを用い、分析カラムはSH N-PACK ISO-07/S1504(Na)、移動相に0.2Nクエン酸緩衝液(pH3.2)、0.6Nクエン酸緩衝液(pH10.0)を使用した。

結果 分析試料としては、ヤンゴン市内の工場で採取した試料と、市販のガンピャーイェー2種を用いた。Sephadex G-15によりゲル沝過を行い、溶出曲線を比較したところ、ガンピャーイェーの種類により、異なった溶出曲線が得られた。遊離アミノ酸組成も各ガンピャーイェーで相違が認められ、製造法の違いにより、存在する遊離アミノ酸が異なり、特有の味に影響を与えている事が推察された。