

性されその効力のなくなる事も認められている。一方 **Kamala Shonie** はインド産の野生豆に耐熱性の **T. I.** が含まれている事を報告し、演者等も卵白及び数種の豆類に耐熱性、耐 **Pepsin** 性のある **T. I.** の存在を認めている。

一般に豆類は加熱調理して食用に供しているがこの際の **T. I.** の挙動を確かめる目的で、**Pope-Stevens** 法で **T. I.** の力価測定を試みた結果につき報告する。

Casein を基質とし $\text{pH } 8.0, 37^{\circ}\text{C}$ で **Trypsin** を作用させ 2 時間後三塩化酢酸を加えて酵素作用を中止させその後 **Pope-Stevens** 法に依りアミノ酸量を測定した結果、酵素量 (x) とチオ硫酸ソーダ滴定数 (y) との間に $Y = ax^b$ なる関係式が成立し、しかも b の値は 0.5 に極めて近似した即ち $p = ax^{0.5}$ となり、本式から **Trypsin** 濃度と **Pope-Stevens** 法による滴定値の二乗値とが正比例の関係にある事が判明した。次に **T. I.** として大豆抽出液を **Trypsin** と作用させた後 **Trypsin** 力価を測定した結果、**Trypsin** 力価の阻害率 $1\sim 80\%$ の範囲で大豆抽出液と比例的関係が成立する事を認めた。

尚本法で **T. I.** の力価を測定した結果、大豆、黒豆、花斗六は強い **T. I.** を有し、赤豌豆、とら品、蚕豆は比較的少ない事も認めた。

36 **Pope-Stevens** 法による **Trypsin** 阻害物質の力価測定について

同志社女子大学 木咲 弘
越智 章江

Trypsin 阻害物質 (**T. I.**) が卵白や豆類に含まれていることは古くから知られ、**Pepsin** 及び熱により変