

### 43 魚肉の鮮度に関する研究（第3報）

三重大学 浜田 滋子

前報に引続き、実験材料として鱈を選び、鮮度低下に伴う肉蛋白の変化について更に追究した。魚肉蛋白は鮮度の変化に応じ塩類溶液に対する溶解性を変ずるが、食塩溶液 0.1~0.5N の濃度範囲における抽出蛋白量は鮮度低下に応じ常に減少し、難溶化する事実を確めたが、この場合蛋白は部分的崩壊に伴い非蛋白を生成するとともに残留蛋白は変性前蛋白と比較して、アミノ酸組成を著しく変化する。これらの変化によって起る肉蛋白の性質変化即ち変性の様相について説明する。