

## \*31 食品中の遊離Lグルタミン酸含有量について

(続報)

味の素KK 前田 清一  
江口 貞也  
佐々木 裕

1 日常食用に供される状態において、その食品の呈味性と遊離Lグルタミン酸含有量とが如何なる関係にあるかを探求するため、我々は魚介類、肉類、蔬菜類、茸類、だし類、など53種の食品について微生物定量法により遊離Lグルタミン酸含量を測定し、トマト、アカガイ、アサリ、カキ、イカ、茸類、スルメ、ダシヨブ等には遊離Lグルタミン酸が多いことを1957年10月の家政学会にて発表し、家政学雑誌 Vol. 9 No. 4(1958)に報告した。その後食品の呈味性と遊離Lグルタミン酸含有量との関係を更に探求するため、魚介類、蔬菜類、茸類、肉類など59種を選び遊離Lグルタミン酸含量を測定したところ一応の成果を得たので続報とした。

2 前報にて報告した方法と同一の試料調製及び微生物定量法により59種の食品中の遊離Lグルタミン酸を測定した。

3 魚介類、蔬菜類、茸類、肉類、など59種の食品について遊離Lグルタミン酸含量を測定した結果、これら食品中前報同様、茸類には遊離Lグルタミン酸が多いことを確認した。