

②A-5 プロリッチ納豆（仮称）の栄養学的研究

神戸大 津野 貞子
○福田 葵
松本美代子

1. プロリッチに納豆菌を接種した所謂プロリッチ納豆（仮称）の B_2 が増加し、乾燥粉末にしたプロリッチをメリケン粉と混合してパンにすると香ばしい香りをもったパンが出来ることは前回報告した。そこで我々はプロリッチ納豆を栄養学的にみて、特に納豆菌のもつ蛋白分解酵素が高単蛋白質を含む大豆蛋白粉にいかにか作用するか。また製造されたプロリッチ納豆の酵素力を調理の面で利用出来ないものかを検討した。

2. 1) 試料プロリッチ，納豆菌三浦株。2) B_2 含有量の測定，ルミフラビン蛍光法及びPPC法。3) 遊離アミノ酸の定性，試料を 80°C 15分間浸出70%アルコールで除蛋白し供試料としてPPC二次元展開法を行った。4) 消化力の検討，試料を 40°C 以下で乾燥粉末となし供試料とする。これを固ゆで卵白10gに各種濃度で添加，一定時間一定温度で作用させて，PPC法で遊離してくるアミノ酸を定性した。5) アミラーゼの検討，試料をLebedew法で自己消化させて調整し，Wohlgemuth 改変法（デンプン消化力測定）及びヨード還元力の変化によって測定した。

3. プロリッチ納豆の B_2 は $\text{FMN} > \text{FAD} > \text{FR}$ の割合で存在しFAD，FRは僅少であった。また遊離アミノ酸の増加が顕著にみられ生活細胞のもつ種々の酵素，補酵素の増加が考えられる。アミラーゼの存在も認められた。これを低温乾燥粉末とすれば，高蛋白でしかも消化力のあるものが得られると考える。