

② A—15 溜醬油に関する研究 生引溜中の *Protease* について

聖母女学院短大 ○藤木 信代
沢田寿々太郎
八尾 文子

1. 東海地方で生産される生引溜（溜醬油）は醬油に似た濃厚な調味料であり、本来火入処理をせずに利用する。従って醱酵熟成に関与した酵素群の活性はそのまま生引溜中に存在している。溜の製造中に於ける酵素作用の研究は多くみられるが、製品になった生引溜中に残存する酵素についての研究は見当らない。演者等はこのような活性酵素群を含む調味料を利用するという見地から、生引溜中に含まれる *protease* の基礎的な性質について実験を行った。

2. 試料は三重県産の生引溜を用いた。*protease* 活性の測定は蔭山等の方法に準じて緩衝化した 2 % milk casein を基質として Anson 変法によったが便宜上 acid *protease* は pH 3.0 で測定した。neutral 及び alkaline *protease* は pH 7.0 で測定した。両者の分別には potato inhibitor を用いた。

3. 生引溜中の *protease* は pH 3.5 附近に活性をもつ acid *protease* と pH 6~7 に活性をもつ neutral *protease* 及び pH 7~9 で至適活性を示す alkaline *protease* の三者に分別でき夫々の作用至適温度は 45°C, 50°C, 40°C である。何れも 60~70°C 10 分間の処理で失活する。試料を 7~10°C で保存した時三者共 80% 以上 *protease* 活性が残り、又 30°C 10 分間の保存に於ても殆んど失活しない所から生引溜中に存在する *protease* は非常に安定であるといえる。