

②A—37 呈味成分に関する研究（第1報）
かつおぶしの呈味成分と抽出条件につ
いて

新潟大 ○武 恒子
大塚 一止

1. かつおぶしの呈味成分はイノシン酸を主とする核
酸類であるといわれているが、我々はこの核酸類の組成
を明らかにすると共に、煮出汁をとるための最適条件に
ついて検討を試みた。

2. 大島産かつおぶしの5%煮出汁を各種条件下(100°
C 10分加熱, 100°C 5分, 80°C 5分, 60°C 5分抽出, 30
分水に浸けて加熱)で作成し試料とした。各抽出液は、
それぞれ溶出N, 及びPの定量を行なった。Nはミクロ
キエルダール法, Pはメタバナジイン酸を使用する杉山
変法を用いた。又 Dowex-1 を使用するクロマトグラフ

ィーにより各煮出汁の核酸組成特にイノシン酸区分を比較し抽出条件の検討を行なった。核酸類の同定には紫外外部吸収並びにペーパークロマトグラフィーを使用した。

3. かつおぶしの呈味成分は主として核酸成分であることを明らかにした。又各抽出液中の溶出N及びP量より 60°C 5分抽出が適当であることが推定された。又、Dowex-1 のクロマトグラフィーより5画分の核酸成分を分離同定することが出来た。呈味成分はその内、主としてイノシン酸なることを官能試験によって確めた。又、抽出条件の差異によって核酸組成に可成り差異のあることを確め、本実験によってかつおぶし煮出しの条件決定の一助とすることが出来た。