

## A-25 各種食品中の呈味成分に関する研究

### 3. たこの呈味成分について

新潟大 ○武 恒子  
大塚 一止

1. 目的: 「たこ」はかみしめる程旨味のある食品であるといわれている。この呈味の構成成分の解明の一端として、核酸類, アミノ酸類, 有機酸類の種類および含量を比較すると共にその他呈味を有する物質の検索を行なった。

2. 方法: 試料として、たこ(乾物)の酸加水分解物を用いた。核酸類は Dowex 1, X-8 を使用するクロマトグラフィーにより分別し、 $260\text{ m}\mu$  の紫外部吸収によって確認定量を行なった。アミノ酸は薄層クロマトグラフィーによって定性を行ない、確認された主要アミノ酸について、Bioassay 酸度法を用いて定量した。有機酸の確認はペーパークロマトグラフィーによった。未知物質については、ペーパークロマトグラフィーおよびセファデックスを使用するクロマトグラフィーによって分別を行ない確認した。その他未知物質の赤外吸収スペクトルを作成した。なお、試料液に Nucleotidase, グルタミン酸脱炭酸酵素を作用せしめ、またイオン交換樹脂を通過させた液についてその呈味の変化を検討した。

3. 結果: 核酸関連物質として、アデニン, アデノシン, イノシン, ヒポキサンチン AMP 等、が含有されているが、イノシン酸, グアニル酸は全く存在しない。アミノ酸はロイシン, バリン, ヒスチジン, グルタミン酸などを確認した。有機酸および呈味を有する未知物質については目下実験を続行中である。