

A—9 豆類（大豆および小豆）の成熟過程における遊離アミノ酸含有量の変化に関する研究

熊本女子大 松下アヤコ

1. 豆類の旨味と遊離アミノ酸との関係を明らかにする研究の一部として、このたびは豆類の成熟過程における遊離アミノ酸の分布と含有量の変化状況を調べるのを目的とする。

2. 遊離アミノ酸の分布は、ペーパークロマトグラフィーおよびイオン交換樹脂により分離確認し、アミノ酸の含有量は、ペーパークロマトグラフィーによるアミノ酸の呈色斑抽出比色法を用いて定量を行なった。

3. 種子形成初期では、大豆にはアスパラギン酸、グルタミン酸、アスパラギン、グリシン、アラニン、バリン、ロイシンなどの含有量が多く15種のアミノ酸をみとめた。小豆にはアスパラギン酸、グルタミン酸、アスパラギン、アラニン、バリン、ロイシンなどの含有量が多く、14種のアミノ酸をみとめた。種子成熟期では大豆にはグルタミン酸、グリシン、アスパラギン、アラニン、バリン、ロイシンなどの含有量が多く13種のアミノ酸をみとめた。小豆にはグルタミン酸、グルタミン、アスパラギン、アラニン、バリン、ロイシンなどの含有量が多く14種のアミノ酸をみとめた。