

A—24 各種食品中の呈味成分に関する研究
(第6報)

もやしの呈味成分について

新潟大 ○武 恒子
大塚 一止

1. 日常使用する植物性食品の中で、もやしは淡白ではあるが、一種独得の旨味を有するので、これが如何なる旨味成分から構成されているかを検討した。

2. 試料にはまんしゅう大豆より発芽させた市販のもやしを50%濃度に煮出した液を用いた。

核酸類の確認は Dowex 1×8を使用するクロマトグラフィーにより分別し、260 m μ の紫外部吸収によった。有機酸及び糖類はペーパークロマトによって定性を行ない還元糖量をレーマン氏法で測定した。また、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、主要アミノ酸について Bioassay 比濁法を用いて定量した。なお、試料液より核酸類、アミノ酸類、有機酸類をそれぞれ除去した液の呈味の変化を検討し、各液の緩衝能を試験した。

3. もやしには核酸関連物質としてイノシン、ヒポキサンチン、アデニン、アデノシン、シチジル酸、アデニル酸、ウリジル酸が含有されるが、旨味の主体をなすものではない。有機酸は未知酸1つを認めたが極く微量であった。アミノ酸はアスパラギン酸、グルタミン酸、リジン、アルギニン、バリン、フェニールアラニン、ヒスチジン、アラニンが認められた。これらのアミノ酸類を除去した液の旨味はほとんど消失することを確認した。また、甘味物質として麦芽糖、ブドウ糖がかなり多く含有されている。