

A—3 だし汁中の遊離アミノ酸について(第3報)
——煮干しの部位による相違——

武庫川女大家政 ○高木 幸子
小川ひろみ

1. 煮干しでだし汁をつくる場合、煮干しを全魚の形で用いることも多いが、また細切りや粉末状にして用いれば呈味成分の浸出は一層よくなることが考えられるので、今回は煮干しの部位別の浸出液中に溶出する遊離アミノ酸の検索を試みた。

2. 試料は、徳島産の煮干しを用いた。これを外側の肉(A)、内側の肉(B背骨の回りおよび内臓の回りの肉)、頭(C)、内臓(D)の4つの部位に分けて、これらの浸出液から脱塩除蛋白質を行ったものを試料とし、高压濾紙電気泳動装置ならびにデンシトメーターを用いて測定した。

3. 浸出液中には10種のアミノ酸を認めたが、そのうちヒスチジンは(A)(B)には比較的多いが(C)(D)には少ない。アラニンは(A)(B)(D)には比較的多いが(C)には少ない。グリシンは(A)(B)には(C)(D)に比して多いことが認められた。また、グルタミン酸、リジンは各部位ともに大差は認められなかった。