

濾液について、イオン交換クロマトグラフ法で GMP を測定し、一方沈殿については、Schmidt-Thanhauser-Schneider 法で核酸を測定する。

3. 30°C で加熱した場合、核酸は徐々に減少するが、GMP の顕著な増加は認められなかった。

60°C では GMP は、始めの10分間は増加し、その後減少した。しかるに核酸は、一方向的に加熱中にかなり速かな減少を示した。

100°C では、ごく初期に、GMP は増加し、核酸は減少したが、その後、顕著な変化はみとめられなかった。

A-68 椎茸の呈味成分に関する研究（第1報）
—椎茸の核酸およびグアニル酸の加熱中の消長について—

奈良女大家政 ○遠藤 金次
鄭 秀 麗
山本 喜男
金蘭会高 高山 直子

1. 椎茸の重要な呈味成分と考えられる 5'-グアニル酸（以下 GMP）は、椎茸中にはそれ自体の形で存在するのではなく、加熱過程に生成するといわれている。そこでこの事実を確かめるための基礎実験として、本報ではまず、GMP の簡易定量法（イオン交換クロマトグラフ法）を確立し、この方法を用いて各種温度で加熱した際の椎茸中の GMP の消長を調べ、同時に GMP の前駆物質と考えられる核酸についても、加熱中の消長を検討した。

2. 乾椎茸に9倍量の水を加え、30°C、60°C、100°C で加熱し、一定時間毎に過塩素酸を添加後、濾過する。