

A—70 椎茸の呈味成分に関する研究（第3報）  
—グアニル酸の分解に関与する酵素系  
について—

佐保女学院短大	上村	隆子
金蘭会高	○高山	直子
奈良女大家政	門脇	蓉子
	遠藤	金次
	山本	喜男

1. 第1報において、椎茸を $30^{\circ}\text{C}$ または $60^{\circ}\text{C}$ で加熱した場合、GMPは減少したが、この減少は椎茸中のある種の phosphatase によって分解触媒されるものと考えられる。よって今回は本酵素系の存在を明らかにし、あわせてその基礎的諸性質を明らかにせんとしたものである。

2. 椎茸の水抽出液を純水に対しくりかえし透析したものを、粗酵素液として用い、GMPを基質として酵素反応を行ない、反応後生成した無機りん酸を Young-hurg-Younghurg 法で測定した。

3. 粗酵素液はかなり強力な Phosphatase を含んでいて、GMP は、グアノシンと無機りん酸とに分解されることを明らかにした。しかも、本酵素は、一種の酸性 Phosphatase であり、酸性側よりも中性付近において熱に対して不安定であった。また、その酵素作用は、EDTA によって賦活され、NaF で阻害されることを明らかにした。