

A—83 肉類の熟成に関する研究（第2報）
—鶏肉貯蔵中の塩溶性蛋白の変化につ
いて—

奈良女家政 山本 喜男
○桑野 安子
遠藤 金次

1. 一般に肉類の肉質は貯蔵中に変化するが、前報においてその原因の少なくとも一部が塩溶性蛋白の質的変化にあることを推定した。本報では、鶏肉について、塩溶性蛋白の貯蔵中の質的変化をさらに詳しく調べるために、貯蔵期間の異なる試料について、塩析分析、TEAEセルローズ-クロマトグラフを行ない、さらに ATP-sensitivity を測定したので、その結果を報告する。

2. 試料として鶏肉を用いた。Weber-Edsall 溶液で抽出後、稀釈、沈でん操作を3回くり返して、塩溶性蛋白を調整した。

TEAE セルローズ-クロマトグラフは藤巻の方法に従い、ATP-sensitivity は ATP 添加前後の相対粘度の比から算出した。

3. (1) 貯蔵期間が異ると、鶏肉塩溶性蛋白の塩析図および TEAE セルローズ-クロマトグラムが異なることが明らかになった。

(2) 貯蔵中に ATP-sensitivity が減少することを明らかにした。