

で分画を行なった。

3. pH 4.2, 5.8, 7.4 いずれの pH においても, 反応の初期には oligonucleotide が蓄積し, さらに反応が進むと oligonucleotide の減少が認められることから, RNA は先づ oligo nucleotide に分解されると考えられる。また Phosphatase 失活処理を行なった場合には pH4.2, 7.4 においても最終分解産物として 5'-Nucleotide が蓄積した。

A-107 椎茸の呈味成分に関する研究 (第 5 報) —RNA の分解産物について—

奈良女大家政 山本 喜男
○門脇 蓉子
尾藤 温子
遠藤 金次

1. 干椎茸の最も重要な呈味成分である 5'-GMP は, 干椎茸の中にそのままの形で存在するのではなく調理および加工過程に生成するものであり, その生成に関与する酵素として前報では RNase 作用について報告した。

引き続き 5'-GMP 生成機構を明らかにするために RNase 作用による反応生成物の経時的変化を調べたのでその結果を報告する。

2. 酵母の RNA を基質として pH4.2, 5.8, 7.4 において粗酵素液 (干椎茸抽出液) を 30°C で一定時間反応させ, PCA 及び PCA-ウランで反応を止め両者を比較検討した。さらに反応生成物を詳しく調べるため 7 M 尿素系 DEAE セファデックスカラムクロマトグラフィ