

奈良女大	家政	山本	喜男
		遠藤	金次
		○浅川	具美
		岸本	律子
明石女短大		高山	直子

1. 米の遊離アミノ酸などに関する研究は数多くなされているが、飯の呈味成分に関する研究は殆んど見あたらない。そこで米および飯について、ヌクレオチド類、遊離アミノ酸などの食味に関すると考えられる成分を検索し、併せてこれら化合物の食味に及ぼす影響などを明らかにするために、本研究を行なった。本報では実験方法の検討および2, 3の分析結果について報告する。

2. 3. (1)米および飯について、イオン交換クロマトグラフィにより遊離のグルタミン酸とアスパラギン酸を測定したところ、この2種のアミノ酸がかなり多量に存在することを認めた。またこれらアミノ酸の量は炊飯によってかなり変動した。(2)米などのヌクレオチドをイオン交換クロマトグラフィによって分析する場合、過塩素酸抽出液に、活性炭処理、エーテル抽出、イオン交換樹脂処理などをあらかじめ行なうことによって、共存物質を可及的に除去する必要があることを認めた。この予備処理を行なってから、米および飯のヌクレオチド類を分析したところCMP・AMP・UMP・GMPなど数種のヌクレオチドの存在を確認した。